

叶兴阳

双语音标有声读物

双语音标 阅读创始人

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，拥有丰富的英语教学经验。他创立了“双语音标有声读物”项目，旨在通过科学的发音方法，帮助学习者提高英语听力与口语能力。

叶兴阳先生认为，学习英语的关键在于掌握正确的发音。他通过多年的研究与实践，总结出了一套独特的“双语音标”教学法。这套方法将复杂的英语发音简化为易于理解和模仿的音节，使学习者能够快速掌握英语的发音规律。此外，他还开发了配套的有声读物，方便学习者随时随地进行听力训练。

叶兴阳先生还积极参与公益活动，为贫困地区的孩子提供英语教育机会。他相信，通过努力学习和科学方法，每个人都能掌握英语，实现自己的梦想。

叶兴阳先生表示，他将继续致力于英语教育事业，不断探索和创新，为学习者提供更多优质的教育资源。他鼓励广大学习者坚持学习，勇敢面对挑战，最终实现自己的英语学习目标。

叶兴阳
英语教育创始人

双音阅读教育创始人

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，拥有丰富的英语教学经验。他创立了“双音阅读教育”项目，旨在通过科学的阅读方法，帮助学习者提高英语阅读能力。

注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳先生认为，学习英语的关键在于掌握正确的发音。他通过多年的研究与实践，总结出了一套独特的“注音阅读”教学法。这套方法将复杂的英语发音简化为易于理解和模仿的音节，使学习者能够快速掌握英语的发音规律。

叶兴阳先生还积极参与公益活动，为贫困地区的孩子提供英语教育机会。他相信，通过努力学习和科学方法，每个人都能掌握英语，实现自己的梦想。

叶兴阳先生表示，他将继续致力于英语教育事业，不断探索和创新，为学习者提供更多优质的教育资源。他鼓励广大学习者坚持学习，勇敢面对挑战，最终实现自己的英语学习目标。

叶兴阳先生认为，学习英语的关键在于掌握正确的发音。他通过多年的研究与实践，总结出了一套独特的“注音阅读”教学法。这套方法将复杂的英语发音简化为易于理解和模仿的音节，使学习者能够快速掌握英语的发音规律。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 3 个章节

1. 乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(cottage Cheese Recipe Book Appetizers,) 000001

2. 乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(cottage Cheese Recipe Book Appetizers,) 000002

3. 乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(cottage Cheese Recipe Book Appetizers,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(Cottage Cheese Recipe Book Appetizers,)第1/3页

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ˈresəpi] [bʊk]
Cottage Cheese Recipe Book
小屋 奶酪 食谱 书

乡村奶酪食谱书

[ˈæpɪˌtaɪzəz]
Appetizers
开胃菜

开胃菜

[ˈsælədʒ]
Salads
沙拉

沙拉

[ˈsæləd] [ˈdresɪŋz]
Salad Dressings
沙拉 敷料

沙拉酱

[bredz]
Breads
面包

面包

[meɪn] [ˈdiːʒ]
Main Dishes
主要的 菜肴

主菜

[dɪˈzɜːts]
Desserts
甜点

甜点

[ˈbɔː.dən] Company1
Borden Company1
博登 Company1

博登公司1

[ˈnjuː.trətɪv] [ˈvæljuː][pʊ; əv] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
Nutritive Value of Cottage Cheese
营养 价值 的 小屋 奶酪

农家奶酪的营养价值

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ɪz][ə; eɪ] [ˈkɒnsntreɪtɪd] [fɔːm] [pʊ; əv][mɪlk] .
Cottage cheese is a concentrated form of milk .
小屋 奶酪 是 一个 集中 形式 的 牛奶 .

农家奶酪是浓缩的牛奶制品。

[wʌn] [paʊnd] [pʊ; əv] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [kənˈteɪnz] [məʊst][pʊ; əv][ðə; ði][ˈprəʊtiːn] , [ˈkælsiəm] , [ˈfɒsf(ə)rəs] ,
One pound of cottage cheese contains most of the protein , calcium , phosphorous ,
一 磅 的 小屋 奶酪 包含 最多 的 这 蛋白质 , 钙 , 磷 ,
[ˈaɪən] ,
iron ,
铁 ,

一磅干酪含有大部分蛋白质、钙、磷、铁。

[ænd; ənd][ˈvɪtəmiːnz] [faʊnd][ɪn] [θri:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv][mɪlk] .
and vitamins found in three quarts of milk .
和 维生素 成立 在 三 夸脱 的 牛奶 .

以及三夸脱牛奶中所含的维生素。

[θri:] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ˈfə:nɪʃ] [əˈbaʊt] - % [ɒv; əv][æən; ən] [ədˈdʌlts] [ˈdeɪli]
Three ounces of cottage cheese furnishes about 50 % of an adult's daily
三 盎司 的 小屋 奶酪 提供 关于 - % 的 一个 成年人 日常的
[rɪˈkwəɪəmənt] [fɔ:(r); fə(r)][ˈkælsiəm] .
requirement for calcium .
要求 为了 钙 .

三盎司干酪可提供成人每日所需钙质的约 50%。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ɪz][ə; eɪ] [kəmˈpli:t] [ˈprəʊti:n] ([bɪldz] , [rɪˈpeəz] , [ænd; ənd] [meɪnˈteɪn] [ˈbɒdi] [ˈtɪʃu:]) ;
Cottage cheese is a complete protein (builds , repairs , and maintains body tissue) ;
小屋 奶酪 是 一个 完全的 蛋白质 (建造 , 维修 , 和 保持 身体 组织) ;
[ˈðeəfɔ:(r)] ,
therefore ,
所以 ,

干酪是一种完全蛋白质（能够构建、修复和维持身体组织）；因此，

[aɪˈti:][ɪz] [pəˈtɪkjələli] [dɪˈzaɪərəb(ə)][fɔ:(r); fə(r)] [ˈgrəʊɪŋ] [ˈtʃɪldrən] [ænd; ənd][ɪz][æən; ən][aɪˈdi:əl] [fu:d]
it is particularly desirable for growing children and is an ideal food
它 是 特别 理想 为了 生长 孩子们 和 是 一个 理想的 食物
[fɔ:(r); fə(r)][ˈædʌlts] .
for adults .
为了 成年人 .

它尤其适合正在成长发育的儿童，也是成年人的理想食品。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ɪz] [ˈi:zəli] [daɪˈdʒestɪd][ænd; ənd] [ˈredɪli] [əˈsɪməleɪtɪd] .
Cottage cheese is easily digested and readily assimilated .
小屋 奶酪 是 容易地 消化 和 容易 同化 .

干酪容易消化吸收。

[aɪˈti:][ɪz][æən; ən][ɪmˈpɔ:t(ə)nt] [fu:d] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][ˈpɜ:s(ə)n][dɪˈzaɪərɪŋ][tu:; tə] [lu:z] [weɪt] [brˈkæz; brˈkɒz]
It is an important food for the person desiring to lose weight because
它 是 一个 重要的 食物 为了 这 人 渴望 到 失去 重量 因为
[ɒv; əv][ɪts] [haɪ] [ˈnju:trətɪv][ˈvælju:][ænd; ənd] [ləʊ] [kəˈlɒrɪk; ˈkælərɪk][ˈkɒntent] .
of its high nutritive value and low caloric content .
的 它是 高的 营养 价值 和 低的 卡路里 内容 .

由于其营养价值高、热量低，因此对于想要减肥的人来说，它是一种重要的食物。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [kri:md] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [səˈplaɪz] [əˈbaʊt] - [ˈkælərɪz] .
One ounce of creamed cottage cheese supplies about 30 calories .
一 盎司 的 奶油 小屋 奶酪 补给品 关于 - 卡路里 .

一盎司奶油状干酪约含30卡路里。

[ɪn] [əˈdɪ(ə)n] [tu:; tə][ɪts] [ˈkɒnsntreɪtɪd] [fu:d] [ˈvælju:] , [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ɪz][ˈɔ:lsəʊ][ə; eɪ] [ˈveri] [ˈvɜ:sətaɪl]
In addition to its concentrated food value , cottage cheese is also a very versatile
在 添加 到 它是 集中 食物 价值 , 小屋 奶酪 是 还 一个 非常 多才多艺的
[fu:d] .
food .
食物 .

除了营养价值高之外，干酪也是一种用途非常广泛的食物。

[aɪˈti:][kæən; kən][bi:; bi] [sɜ:vɪd] [ɪn][ə; eɪ][vəˈraɪəti][ɒv; əv] [ˈtemptɪŋ] [weɪz] [brˈkæz; brˈkɒz][aɪˈti:][kəmˈbeɪn]
It can be served in a variety of tempting ways because it combines
它 能 是 服务 在 一个 种类 的 诱人的 方式 因为 它 组合
[ˈnaɪsli] [wɪð] [ˈɔ:lməʊst] [ˈeni] [taɪp] [ɒv; əv] [fu:d] . [tu:ˈtu:]
nicely with almost any type of food . 2
很好 和 几乎 任何 类型 的 食物 . 2

它能以各种诱人的方式呈现，因为它几乎可以与任何类型的食物完美搭配。

[wɒt] [br'kʌmz] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] [dɪ'strɪbjʊtərz] ['dɒlə(r)]
WHAT BECOMES OF THE MILK DISTRIBUTOR'S DOLLAR
什么 变成 的 这 牛奶 分销商的 美元

牛奶经销商的钱都去哪儿了？

[ˈsæləriːz] & ['weɪdʒɪz] . -
SALARIES & WAGES . 2080
薪资 & 工资 . -

薪金及工资 .2080

[kɒst] [ɒv; əv] [rɔ:] [mɪlk] [dɪ'livəd] [æt; ət][ðə; ði][plɑːnt] . - [[wʌn]]
Cost of Raw Milk delivered at the plant . 5146 [1]
成本 的 生的 牛奶 发表 在 这 植物 . - [1]

工厂收到的原奶成本为 0.5146[1]

[ˈlðə(r)] [mə'tɪəriəl] [kɒsts] — [kri:m] , [skɪm] [mɪlk] , [ˈtʃɒklət] , [et 'setərə; ɪt 'setərə] . . -
Other Material Costs — cream , skim milk , chocolate , etc . . 1039
其他 材料 成本 — 奶油 , 撇去 牛奶 , 巧克力 , ETC . . -

其他材料成本——奶油、脱脂牛奶、巧克力等。1039

[mə'tɪəriəl] [kɒsts] . -
MATERIAL COSTS . 6185
材料 成本 . -

材料成本 0.6185

[ɪn'ʃʊərəns] , [dɪ,prɪ:'fi'eɪʃn] & [ɔ:l] ['lðə(r)] [ɪk'spens] . -
INSURANCE , DEPRECIATION & ALL OTHER EXPENSE . 0304
保险 , 折旧 & 全部 其他 费用 . -

保险、折旧及其他所有费用 0.0304

[kən'teɪnə(r)z] , ['bɒtlz] , [kænz] , [et 'setərə; ɪt 'setərə] . . -
CONTAINERS , BOTTLES , CANS , ETC . . 0405
容器 , 瓶子 , 罐头 , ETC . . -

容器、瓶子、罐子等..0405

[plɑːnt] [dɪ'livəri] & ['ɒfɪs] [sə'plaɪz] . -
PLANT DELIVERY & OFFICE SUPPLIES . 0525
植物 送货 & 办公室 补给品 . -

植物配送及办公用品 .0525

[ˈtæksɪz] & ['laɪsnsɪz] . -
TAXES & LICENSES . 0217
税收 & 许可证 . -

税费和许可证 .0217

[ˈædvətaɪzɪŋ] . -
ADVERTISING . 0078
广告 . -

广告 .0078

[net] ['ɒpər] .
NET OPER .
网 操作 .

网络操作。

[ˈprɒfɪt] . - [[tu:'tu:]]
PROFIT . 0206 [2]
利润 . - [2]

利润 0.0206[2]

[tʃɑ:t] [ʃəʊz] ['ɒpəreɪtɪŋ] [rɪ'zʌlts] [ɒv; əv] - [dɪ'strɪbjʊ:tɪŋ] ['kʌmpənɪz] [ɪn] - [steɪts] ,
Chart shows operating results of 313 distributing companies in 42 states ,
图表 演出 操作 结果 的 - 分发 公司 在 - 各州 ,

图表显示了42个州313家分销公司的经营业绩，

[ðə; ði] ['dɪstrɪkt] [ɒv; əv] [kə'lʌmbiə] [ænd; ənd] [hə'waɪ] [wið] [kəm'baɪnd] ['seɪlz] [ɒv; əv] \$1 , - , - , -
the District of Columbia and Hawaii with combined sales of \$1 , 014 , 915 , 023
这 区 的 哥伦比亚 和 夏威夷 和 合并 销售量 的 \$1 , - , - , -
[ɪn] - .
in 1949 .
在 - .

1949 年，哥伦比亚特区和夏威夷的销售额合计为 1,014,915,023 美元。

[ˈævərɪdʒɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [frɒm; frəm] ['fɪgəz] [səb'mɪtɪd] [tu; tə][ðə; ði][ˌɪndi'ænə][ˌju:nɪ'vɜ:səti] [sku:l] [ɒv; əv]
Averages are from figures submitted to the Indiana University School of
平均值 是 从 数据 提交 到 这 印第安纳州 大学 学校 的
[ˈbɪznəs] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][mɪlk] ['ɪndəstri] [faʊn'deɪ](ə)n] .
Business for the Milk Industry Foundation .
商业 为了 这 牛奶 行业 基础 .

平均值来自提交给印第安纳大学商学院供牛奶行业基金会的数据。

[[wʌn]] ([ɪnk'lu:dʒ]) . - [peɪd] [baɪ] - [fɜ:mz][fɔ:(r); fə(r)][træn'zæk](ə)n] [wɪtʃ] [wɒz; wəz][nɒt] [dɪ'dʌktɪd]
[1] (includes . 0138 paid by 73 firms for transaction which was not deducted
[1]) (包括 . - 有薪酬的 经过 - 公司 为了 交易 哪个 曾是 不是 扣除
[frɒm; frəm][ðə; ði] [ə'maʊnt] [peɪd] [ðə; ði][prə'dju:sə(r)])
from the amount paid the producer)
从 这 数量 有薪酬的 这 制作人)

[1](包括 73 家公司为该交易支付的 0.0138，该款项未从支付给生产商的金额中扣除)

[[tu:'tu:]] [ðɪs] [ɪz][ə'baʊt] ⅔ [ɒv; əv][ə; eɪ][sent][ə; eɪ] [kwɔ:t] . [θri:]
[2] This is about ⅔ of a cent a quart . 3
[2] 这 是 关于 ⅔ 的 一个 中心 一个 夸脱 . 3

[2]这大约是每夸脱五分之二美分。3

[ˈteɪb(ə)] [ɒv; əv] ['kɒntents]
Table of Contents
桌子 的 内容

目录

[peɪdʒ]
Page
页

页

[ˈnju:trətɪv] [ˈvælju:] [ɒv; əv] ['kɒtɪdʒ] Cheese1
Nutritive value of Cottage Cheese1
营养 价值 的 小屋 Cheese1

农家奶酪的营养价值1

Appetizers5
Appetizers5
Appetizers5

开胃菜5

Salads7
Salads7
Salads7

沙拉7

[ˈsæləd] Dressings13
Salad Dressings13
沙拉 Dressings13

沙拉酱13

Breads14
Breads14
Breads14

面包14

[meɪn] Dishes16
Main Dishes16
主要的 Dishes16

主菜16道

Desserts255
Desserts255
Desserts255

甜点255

[ˈæpɪˌtaɪzəz]
Appetizers
开胃菜

开胃菜

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [rəʊlz]
Cottage Cheese Rolls
小屋 奶酪 卷

乡村奶酪卷

[wʌn][kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

½ [ˈtiːspuːn] [ˈwɒstəʃə(r)] [sɔːs]
½ teaspoon Worcestershire sauce
½ 茶匙 伍斯特郡 酱

½茶匙伍斯特沙司

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈtʃɪli] [sɔːs]
2 tablespoons chili sauce
2 汤匙 辣椒 酱

2汤匙辣椒酱

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

- [ˈslaɪsɪz][draɪd] [biːf]
12 slices dried beef
- 切片 干燥 牛肉

12片牛肉干

[mɪks] [tʃiːz] , [ˈsɔːsɪz] , [ænd; ənd] [ˈsiːznɪŋz] .
Mix cheese , sauces , and seasonings .
混合 奶酪 , 酱汁 , 和 调味料 .

将奶酪、酱汁和调味料混合。

[spred] [ɒn] [biːf] , [rəʊl][ænd; ənd][ˈfɑːs(ə)n] [wɪð] [ˈtuːθˌpɪks] .
Spread on beef , roll and fasten with toothpicks .
传播 在 牛肉 , 卷 和 系 和 牙签 .

涂抹在牛肉上，卷起来，用牙签固定。

[ˈkɒtɪdʒ] [ˈkænəpeɪ] [spred]
Cottage Canape Spread
小屋 开胃小点 传播

乡村小食拼盘

[tuːˈtuː][kʌps] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups sieved cottage cheese
2 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbuːjən; ˈbuːjɔ̃] [peɪst]
1 **tablespoon** **bouillon** **paste**
1 汤匙 肉汤 粘贴

1汤匙肉汤膏

[fjuː] [drɒps] [ˈʌnjən] [dʒuːs]
few drops onion juice
很少 滴 洋葱 汁

几滴洋葱汁

[dreɪn] [ɪkˈses] [ˈmɔɪstʃə(r)] [frɒm; frəm] [ˈkɒtɪdʒ] [ˈtʃiːz] [ænd; ənd] [fɔːs] [θruː] [faɪn] [sɪv] .
Drain excess moisture from cottage cheese and force through fine sieve .
流走 过量的 水分 从 小屋 奶酪 和 力量 通过 美好的 筛 。

将干酪中多余的水分沥干，然后用细筛过滤。

[kəmˈbeɪn] [wɪð] [ˈbuːjən; ˈbuːjɔ̃] [peɪst] [ænd; ənd] [ˈʌnjən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [biːt] [ˈvɪɡərəsli] [tuː; tə] [blend] .
Combine with bouillon paste and onion juice and beat vigorously to blend .
结合 和 肉汤 粘贴 和 洋葱 汁 和 打 大力 到 混合 。

加入肉汤膏和洋葱汁，用力搅拌均匀。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈredi] [tuː; tə] [juːz] .
Chill until ready to use .
寒意 直到 准备好 到 使用 。

冷藏至需要使用时。

[juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] [spred] [bɒn] [krɪsp] [ˈwefə] .
Use as a spread on crisp wafers .
使用 作为 一个 传播 在 脆 晶圆 。

涂抹在脆威化饼上食用。

[ˈtʃiːz] [ænd; ənd] [ˈdʒeli] [treɪ]
Cheese and Jelly Tray
奶酪 和 果冻 托盘

奶酪和果酱拼盘

[wʌn] [paʊnd] [kriːm] - [staɪl] [ˈkɒtɪdʒ] [ˈtʃiːz]
1 pound cream - style cottage cheese
1 磅 奶油 - 风格 小屋 奶酪

1磅奶油味乡村奶酪

[ˈtəʊstɪd] [ˈkrækəz]
Toasted crackers
烤过的 饼干

烤饼干

[tʃɔɪs] [bʊ; əv] [wʌn] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [bʊ; əv] [ðə; ðɪ] [ˈfɒləʊɪŋ] :
Choice of one or more of the following :
选择 的 一 或者 更多的 的 这 下列的 。

以下一项或多项可供选择：

[ˈrɑːzbəri] [dʒæm]
Raspberry jam
覆盆子 果酱

树莓果酱

[ˈstrɔːbəri] [prɪˈzɜːvz]
Strawberry preserves
草莓 果酱

草莓果酱

[ˈkʌrənt] [ˈdʒeli]
Currant jelly
黑醋栗 果冻

醋栗果冻

[ˈbrɪndʒ] [ˈmɑ:məleɪd]
Orange marmalade
橙子 果酱

橙子果酱

[dreɪn] [ɒf] [ɪk'ses] [ˈmɔɪstʃə(r)][frɒm; frəm] [tʃi:z] [ænd; ənd][pʊt] [θru:] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] [ɔ:(r)] [wɪp]
Drain off excess moisture from cheese and put through a fine sieve or whip
流走 离开 过量的 水分 从 奶酪 和 放 通过 一个 美好的 筛 或者 鞭
[ʌn'tɪl] [smu:ð] .
until smooth .
直到 光滑的 .

将奶酪中多余的水分沥干，然后用细筛过滤或搅拌至顺滑。

[paɪl][ɪn][ə; eɪ] [ˈsɜ:vɪŋ] [dɪʃ] .
Pile in a serving dish .
桩 在 一个 服务 盘子 .

盛入盘中。

[ɪn][ə; eɪ][ˈsɪmələ(r)] [dɪʃ] [ɔ:(r)] [ˈdɪʃɪz] [ˈʌn'məʊld][ðə; ði][ˈdʒeli][ɔ:(r)][dʒæm] ,
In a similar dish or dishes unmold the jelly or jam ,
在 一个 相似的 盘子 或者 菜肴 脱模 这 果冻 或者 果酱 ,

在类似的容器中脱模果冻或果酱，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ə; eɪ] [raʊnd] [ɔ:(r)][skweə(r)] [treɪ] .
and place on one side of a round or square tray .
和 地方 在 一 边 的 一个 圆形的 或者 正方形 托盘 .

放在圆形或方形托盘的一侧。

[ə'reɪndʒ] [rəʊz] [ɒv; əv][ˈəʊvə(r)] - [ˈlæpɪŋ] [ˈtəʊstɪd] [ˈkrækəz] [ɒn][ðə; ði][ˈʌðə(r)][saɪd][ɒv; əv] [treɪ] [ænd; ənd]
Arrange rows of over - lapping toasted crackers on the other side of tray and
安排 行 的 超过 - 交叠 烤过的 饼干 在 这 其他 边 的 托盘 和
[sɜ:v] [waɪl] [ˈkrækəz] [ɑ:(r); ə(r)] [stɪl] [wɔ:m] . [sɪks]
serve while crackers are still warm . **6**
服务 尽管 饼干 是 仍然 温暖的 . 6

将烤好的饼干层叠摆放在托盘的另一侧，趁热食用。6

[ˈflʌfi] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
Fluffy Cottage Cheese
蓬松的 小屋 奶酪

蓬松的乡村奶酪

[wʌn][kʌp] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup sieved cottage cheese
1 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

¼ [kʌp][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
¼ cup sour cream
¼ 杯子 酸的 奶油

¼ 杯酸奶油

[sɔ:t][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[mɪks] [tʃi:z] [ænd; ənd][ˈsaʊə(r)] [kri:m] [ˈlaɪtli] [tə'geðə(r)] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [blend] .
Mix cheese and sour cream lightly together , just enough to blend .
混合 奶酪 和 酸的 奶油 轻轻 一起 , 只是 足够的 到 混合 .

将奶酪和酸奶油轻轻混合，只需混合均匀即可。

[ˈsiːz(ə)n][tuː; tə][ˈteɪst] .
Season to taste .
季节到品尝 .

根据个人口味调味。

([mɔː(r)] [ɪˈlæbəɾət] [ˈsiːznɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ɑː(r); ə(r)][ˈkærəweɪ][ænd; ənd] [ˈpɒpi] [siːdz] ,
(**More elaborate seasonings for cottage cheese are caraway and poppy seeds** ,
(更多的精心制作的调味料为了小屋奶酪是葛缕子和罂粟种子 ,
[ˈgɑːlɪk][ænd; ənd][ˈʌnjən][sɔːlts; sɒlts] , [ænd; ənd] [hɜːbs] .)
garlic and onion salts , **and herbs** .)
蒜和洋葱盐 , 和草药 .)

(更精致的乡村奶酪调味料包括香芹籽、罂粟籽、蒜盐、洋葱盐和香草。)

[sɜːv] [æz; əz][ə; eɪ][dɪp][fɔː(r); fə(r)][pəˈteɪtəʊ] [tʃɪps] .
Serve as a dip for potato chips .
服务作为 一个蘸 为了 土豆 芯片 .

可作为薯片的蘸酱。

[ˌævəˈkɑːdəʊ] [dʌŋk]
Avocado Dunk
牛油果 扣篮

牛油果蘸酱

[wʌŋ][kʌp] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup sieved cottage cheese
1 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[ˈpɪkl] [ˈrelɪʃ]
Pickle relish
泡菜 尽情享受

腌菜酱

[ˈhɔːsrædɪʃ]
Horseradish
辣根

辣根

[wʌŋ][ˌævəˈkɑːdəʊ] , [mæʃt]
1 Avocado , **mashed**
1 牛油果 , 捣碎

1个牛油果，捣成泥

[ˈɡreɪtɪd] [ˈʌnjən]
Grated onion
磨碎的 洋葱

洋葱碎

[kriːm] [ɔː(r)] [ˌmeɪəˈneɪz]
Cream or mayonnaise
奶油 或者 蛋黄酱

奶油或蛋黄酱

[blend] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [wel] [wɪð] [mæʃt] [ˌævəˈkɑːdəʊ][ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] .
Blend cottage cheese well with mashed avocado and seasoning .
混合 小屋 奶酪 出色地 和 捣碎 牛油果 和 调料 .

将乡村奶酪与牛油果泥和调味料充分混合。

[θɪn] [wɪð] [kri:m] [ɔ:(r)] [ˌmeɪəˈneɪz] .
Thin with cream or mayonnaise .
薄的 和 奶油 或者 蛋黄酱 .

用奶油或蛋黄酱稀释。

[sɜ:v] [æz; əz][ə; eɪ][dɪp][fɔ:(r); fə(r)][pəˈteɪtəʊ] [tʃɪps] .
Serve as a dip for potato chips .
服务 作为 一个 蘸 为了 土豆 芯片 .

可作为薯片的蘸酱。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [spredʒ]
Cottage Cheese Spreads
小屋 奶酪 传播

乡村奶酪酱

[kəmˈbeɪn] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [ˈæntʃəvɪz] , [pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] .
Combine cottage cheese , anchovies , paprika , and a dash of cayenne .
结合 小屋 奶酪 , 凤尾鱼 , 辣椒 , 和 一个 短跑 的 辣椒 .

将乡村奶酪、凤尾鱼、辣椒粉和少许辣椒粉混合在一起。

[sɜ:v] [ɒn][ˈtaɪni] [ˈkrækəz] .
Serve on tiny crackers .
服务 在 微小的 饼干 .

佐以小饼干食用。

[mɪks] [fleɪkt] [ˈsæmən][ɔ:(r)][ˈtju:nə] , [ˈlemən][dʒu:s] , [ˈbɪlvz] [ænd; ənd] / [ɔ:(r)] [ˈpɪklz] , [mɪnst] [ˈpɑ:sli]
Mix flaked salmon or tuna , lemon juice , olives and / or pickles , minced parsley
混合 片状的 三文鱼 或者 金枪鱼 , 柠檬 汁 , 橄榄 和 / 或者 泡菜 , 剁碎 香菜
[ænd; ənd] [blu:] [tʃi:z] ;
and blue cheese ;
和 蓝色的 奶酪 ;

将鲑鱼片或金枪鱼片、柠檬汁、橄榄和/或腌菜、切碎的欧芹和蓝纹奶酪混合；

[sɜ:v] [ɒn] [raɪ] [bred] .
serve on rye bread .
服务 在 黑麦 面包 .

配黑麦面包食用。

[kəmˈbeɪn] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [tʃɒpt] [ˈsɔ:ltɪd] [ˈpi:nʌts] , [ænd; ənd] [ˌmeɪəˈneɪz] .
Combine cottage cheese , chopped salted peanuts , and mayonnaise .
结合 小屋 奶酪 , 切碎 咸的 花生 , 和 蛋黄酱 .

将乡村奶酪、切碎的咸花生和蛋黄酱混合在一起。

[spred] [ɒn] [ˈkrækəz] .
Spread on crackers .
传播 在 饼干 .

涂抹在饼干上。

[kəmˈbeɪn] [graʊnd] [draɪd] [bi:f] , [ˈgreɪtɪd] [ˈʌŋjən] , [ænd; ənd] [ˈpɪklz] [wɪð] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] .
Combine ground dried beef , grated onion , and pickles with cottage cheese .
结合 地面 干燥 牛肉 , 磨碎的 洋葱 , 和 泡菜 和 小屋 奶酪 .

将牛肉干末、洋葱碎、酸黄瓜和乡村奶酪混合在一起。

[sɜ:v] [ɒn] [ˈkrækəz] .
Serve on crackers .
服务 在 饼干 .

佐以饼干食用。

[stʌft] [ˈseləri]
Stuffed Celery
填充 芹菜

酿芹菜

[fɪl] [kɹɪsp] [stɔːks] [ɒv; əv] [ˈseləri] [wɪð] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] .
Fill crisp stalks of celery with cottage cheese .
充满 脆 茎 的 芹菜 和 小屋 奶酪 .

将脆嫩的芹菜茎填入乡村奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ˈpet(ə)l] [ˈfæj(ə)n] [ɒn][ə; eɪ] [raʊnd] [tʃɒp] [pleɪt] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ðɪ][ˈsentə(r)] [wɪð]
Arrange them petal fashion on a round chop plate , and fill the center with
安排 他们 花瓣 时尚 在 一个 圆形的 劈 盘子 , 和 充满 这 中心 和
[ˈɒlɪvz] . [ˈsevən]
olives . **7**
橄榄 . 7

将它们像花瓣一样摆放在圆形餐盘上，并在中心填满橄榄。 7

[ˈsælədʒ]
Salads
沙拉

沙拉

[tʃiːz] [ænd; ənd] [ˈletɪs] [rəʊl] - [ʌp]
Cheese and Lettuce Roll - Up
奶酪 和 莴苣 卷 - 向上

奶酪生菜卷

[wʌn][kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɒpt] [stʌft] [ˈɒlɪvz]
½ cup chopped stuffed olives
½ 杯子 切碎 填充 橄榄

半杯切碎的酿橄榄

½ [kʌp] [ˈwɔːlnʌt] [miːts]
½ cup walnut meats
½ 杯子 核桃 肉类

半杯核桃仁

[ˌmeɪəˈneɪz] [tuː; tə] [ˈmɔɪsn]
Mayonnaise to moisten
蛋黄酱 到 濡

用蛋黄酱润湿

[rəʊl][ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][ˈmɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] , [kɹɪsp] [ˈletɪs] [liːf] ;
Roll a spoonful of the mixture in a large , crisp lettuce leaf ;
卷 一个 一勺 的 这 混合物 在 一个 大的 , 脆 莴苣 叶子 ;

将一勺混合物卷入一片大而脆嫩的生菜叶中；

[slɪp][ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv] [ɡriːn] [ˈpepə(r)] [əˈraʊnd] [ðə; ðɪ][ˈsentə(r)][tuː; tə][həʊld][,aɪ ˈtiː] [kləʊzd] .
slip a ring of green pepper around the center to hold it closed .
滑 一个 戒指 的 绿色的 胡椒 大约 这 中心 到 抓住 它 关闭 .

将一圈青椒塞进中间，固定住。

[tʃɪl] , [ðen] [sɜːv] [wɪð] [ˈɡɑːnɪʃ] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ] [ˈwedʒɪz] [ænd; ənd][ˈkjuːkʌmbə(r)][ˈslaɪsɪz] .
Chill , then serve with garnish of tomato wedges and cucumber slices .
寒意 , 然后 服务 和 装饰 的 番茄 楔形 和 黄瓜 切片 .

冷藏后，佐以番茄角和黄瓜片即可食用。

[ɪˈnʌf] [ˈfɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][sɪks][rəʊlz] .
Enough filling for 6 rolls .
足够的 填充 为了 6 卷 .

馅料足够做6个卷饼。

[tuː] - [ˈdekə(r)][ˈsæləd]
Two - Decker Salad
二 - 德克尔 沙拉

双层沙拉

[laɪm] [ˈleɪə(r)]
LIME LAYER
酸橙 层

石灰层

[tuːˈtuː] [ˈpækɪdʒɪz] [laɪm] - [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
2 packages lime - flavored gelatin
2 包裹 酸橙 - 调味 明胶

包青柠味明胶

[θriː] [kʌps] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)]
3 cups hot water
3 杯子 热的 水

3杯热水

1½ [paʊndz] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [wel] [dreɪnd]
1½ pounds cottage cheese , well drained
1½ 磅 小屋 奶酪 , 出色地 排水

1.5磅沥干水分的乡村奶酪

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
1 tablespoon chopped onion
1 汤匙 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈvɪnɪɡə(r)][ɔː(r)][ˈlemən][dʒuːs]
1 tablespoon vinegar or lemon juice
1 汤匙 醋 或者 柠檬 汁

1汤匙醋或柠檬汁

¼ [kʌp] [ˈhɔːsrædɪʃ]
¼ cup horseradish
¼ 杯子 辣根

¼ 杯辣根

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˌmeɪəˈneɪz]
2 tablespoons mayonnaise
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[dɪˈzɒlv] [ˌdʒeləˈtiːn][ɪn][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Dissolve gelatine in hot water .
溶解 明胶 在 热的 水 .

将明胶溶于热水中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈpɑːʃəli] [set] .
Chill until partially set .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [laɪt] .
Beat until light .
打 直到 光 .

搅打至颜色变浅。

[stɜː(r)][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'ɡriːdiənts] .
Stir in remaining ingredients .

搅拌 在 其余的 原料 .

加入剩余的食材搅拌均匀。

[pɔː(r)][ɪntuː] 2½ [kwɔːt] [məʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [rɪnst] [ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
Pour into 2½ quart mold which has been rinsed in cold water .

倒 进入 2½ 夸脱 模具 哪个 有 到过 冲洗干净 在 寒冷的 水 .

倒入已用冷水冲洗过的 2.5 夸脱模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill until set .

寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

[tə'mɑːtəʊ] ['leɪə(r)]
TOMATO LAYER

番茄 层

番茄层

[fɔːr][kʌps] [freʃ] - [kʊkt] ([ɔː(r)] [kænd]) [tə'mɑːtəʊz]
4 cups fresh - cooked (or canned) tomatoes

4 杯子 新鲜的 - 煮熟 (或者 罐装) 西红柿

4 杯新鲜煮熟（或罐装）的番茄

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
⅓ cup chopped onion

⅓ 杯子 切碎 洋葱

三分之一杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri] [liːvz]
¼ cup chopped celery leaves

¼ 杯子 切碎 芹菜 树叶

¼ 杯切碎的芹菜叶

[wʌn] [beɪ] [liːf]
1 bay leaf

1 湾 叶子

1片月桂叶

[tuː'tuː] [həʊl] [kləʊvz]
2 whole cloves

2 所有的 丁香

粒丁香

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt

1 茶匙 盐

1茶匙盐

[tuː'tuː] ['teɪbəl,spuːnz] [braʊn] ['ʃʊɡə(r)]
2 tablespoons brown sugar

2 汤匙 棕色的 糖

2汤匙红糖

[tuː'tuː] ['teɪbəl,spuːnz] ([tuː'tuː]['envələʊps; 'ɑːnvələʊps]) [ʌn'fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons (2 envelopes) unflavored gelatin

2 汤匙 (2 信封) 无味 明胶

2汤匙（2包）无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
¼ cup cold water

¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θri:] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈlemən][dʒuːs]
3 tablespoons lemon juice

3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

[tuːtuː][hɑːd] - [kʊkt] [egz] , [slaɪst]
2 hard - cooked eggs , sliced

2 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 切片

2个煮熟的鸡蛋，切片

[kəmˈbaɪn] [təˈmɑːtəʊz] , [ˈʌnjən] , [ˈseləri] [liːvz] , [beɪ] [liːf] , [kləʊvz] , [sɔːlt][ænd; ənd][ˈʊɡə(r)] .
Combine tomatoes , onion , celery leaves , bay leaf , cloves , salt and sugar .

结合 西红柿 , 洋葱 , 芹菜 树叶 , 湾 叶子 , 丁香 , 盐 和 糖 .

将西红柿、洋葱、芹菜叶、月桂叶、丁香、盐和糖混合在一起。

[ˈsɪmə(r)] - [ˈmɪnɪts] ; [streɪn] .
Simmer 20 minutes ; strain .

煨 - 分钟 ; 拉紧 .

小火慢炖20分钟；过滤。

[ðeə(r)] [ʊd; ʃəd][biː; bi] 3½ [kʌps] .
There should be 3½ cups .

那里 应该 是 3½ 杯子 .

应该有3又1/3杯。

[ˈsɒfn] [ˈdʒelətɪn][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] , [dɪˈzɒlv] [ɪn][hɒt][təˈmɑːtəʊ][ˈmɪkstʃə(r)] .
Soften gelatin in cold water , dissolve in hot tomato mixture .

软化 明胶 在 寒冷的 水 , 溶解 在 热的 番茄 混合物 .

将明胶用冷水软化，然后溶解在热的番茄混合物中。

[eɪ diː ˈdiː][ˈlemən][dʒuːs] .
Add lemon juice .

添加 柠檬 汁 .

加入柠檬汁。

[dɪp] [eg] [ˈslaɪsɪz][ɪn][ˈdʒelətɪn][ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [əˈɡenst] [saɪd][ɒv; əv][məʊld] .
Dip egg slices in gelatin and arrange against side of mold .

蘸 蛋 切片 在 明胶 和 安排 反对 边 的 模具 .

将鸡蛋片蘸上明胶，然后摆放在模具侧面。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [set] .
Chill until set .

寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

[pɔː(r)][ɪn][ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃə(r)] ; [tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .
Pour in gelatin mixture ; chill until firm .

倒 在 明胶 混合物 ; 寒意 直到 公司 .

倒入明胶混合物；冷藏至凝固。

[ˈʌnˈməʊld] .
Unmold .

脱模 .

脱模。

[ˈɡɑːnɪʃ] [pleɪt] [wɪð] [ˈendaɪv; ˈendɪv] .
Garnish plate with endive .

装饰 盘子 和 苣荬菜 .

用菊苣装饰盘子。

[tɒp][məʊld] [wɪð] [ˈflaʊə(r)][ɒv; əv] [ɡriːn] [ˈpepə(r)][pet(ə)lz] .
Top mold with flower of green pepper petals .

顶部 模具 和 花 的 绿色的 胡椒 花瓣 .

顶部模具装饰以青椒花瓣。

[s3:rvz] - . [eit]
Serves 12 . 8
服务 - . 8

可供 12.8 人食用

[ˈdevəld] [ˈkɒtɪdʒ] [egz]
Deviled Cottage Eggs
魔鬼 小屋 鸡蛋

魔鬼蛋

[fɔ:ɹ][hɑ:d] - [kʊkt] [egz] , [ˈfeld]
4 hard - cooked eggs , shelled
4 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 带壳

4个去壳的煮熟鸡蛋

¼ [ˈti:spu:n] [draɪ] [ˈmʌstəd]
¼ teaspoon dry mustard
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

[tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [ˈvɪnɪgə(r)]
2 teaspoons vinegar
2 茶匙 醋

2茶匙醋

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [tʃɒpt] [ˈɒlɪvz]
1 tablespoon chopped olives
1 汤匙 切碎 橄榄

1汤匙切碎的橄榄

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈpɪkl] [ˈreɪʃ]
1 tablespoon pickle relish
1 汤匙 泡菜 尽情享受

1汤匙腌菜酱

½ [tu:; tə] ¾ [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [wɪð] [tʃaɪv]
½ to ¾ cups cottage cheese with chive
½ 到 ¾ 杯子 小屋 奶酪 和 细香葱

½ 至 ¾ 杯香葱干酪

¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅛ [ˈti:spu:n] [ˈpepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[kʌt] [egz] [ɪn][hɑ:f] [ˈlenθwaɪz] , [rɪˈmu:v] [jəʊk] .
Cut eggs in half lengthwise , remove yolks .
切 鸡蛋 在 一半 纵向 , 消除 蛋黄 .

将鸡蛋纵向切成两半，取出蛋黄。

[mæʃ] [jəʊk] ; [ˌei di: ˈdi:] [ˈmʌstəd] , [ˈvɪnɪgə(r)] , [tʃɒpt] [ˈɒlɪvz] [ænd; ənd] [ˈreɪʃ] .
Mash yolks ; add mustard , vinegar , chopped olives and relish .
捣碎 蛋黄 ; 添加 芥末 , 醋 , 切碎 橄榄 和 尽情享受 .

将蛋黄捣碎；加入芥末、醋、切碎的橄榄和酸甜酱。

[ˌei di: ˈdi:] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [mɪks] [wel] ; [ˈsi:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd][ˈpepə(r)] .
Add cottage cheese , mix well ; season with salt and pepper .
添加 小屋 奶酪 , 混合 出色地 ; 季节 和 盐 和 胡椒 .

加入乡村奶酪，搅拌均匀；用盐和胡椒调味。

[ri:'fɪl; 'ri:fi:l] [eg] ['waɪts] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)] , ['paɪlɪŋ][,aɪ 'ti:] [haɪ] .
Refill egg whites with mixture , piling it high .
补充装 蛋 白人 和 混合物 , 桩 它 高的 :

将混合物重新倒入蛋白中，堆得高高的。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Sprinkle with paprika , if desired .
撒 和 辣椒 , 如果 想要的 :

根据个人喜好，可以撒上辣椒粉。

[sɜ:v] [ɪn] ['letɪs] [kʌps] .
Serve in lettuce cups .
服务 在 莴苣 杯子 :

用生菜叶盛装。

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] ['sæləd] [rɪŋ]
Cottage Cheese Salad Ring
小屋 奶酪 沙拉 戒指

乡村奶酪沙拉圈

[,tu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [pleɪn] , [ˌʌn'fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons plain , unflavored gelatin
2 汤匙 清楚的 , 无味 明胶

2汤匙原味无味明胶

½ [kʌp][kəʊld]['wɔ:tə(r)]
½ cup cold water
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[,tu:'tu:] [paʊndz] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
2 pounds cottage cheese
2 磅 小屋 奶酪

2磅乡村奶酪

[wʌŋ][kʌp] [kri:m] [ɔ:(r)][tɒp] [mɪlk]
1 cup cream or top milk
1 杯子 奶油 或者 顶部 牛奶

杯奶油或上层牛奶

[,tu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən][dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌŋ] ['ti:spu:n] ['ʌŋjən][dʒu:s]
1 teaspoon onion juice
1 茶匙 洋葱 汁

1茶匙洋葱汁

¼ ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst]
Salt to taste
盐 到 品尝

加盐调味

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] ; [dɪ'zɒlv] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔ:tə(r)] .
Soften gelatin in cold water ; dissolve over hot water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 ; 溶解 超过 热的 水 :

将明胶在冷水中软化；隔水溶解。

[mɪks] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [kri:m] , ['lemən][dʒu:s] , ['ʌŋjən][dʒu:s] , [pə'pri:kə; 'pæprɪkə] , [ænd; ənd][sɔ:lt] ;
Mix cottage cheese , cream , lemon juice , onion juice , paprika , and salt ;
混合 小屋 奶酪 , 奶油 , 柠檬 汁 , 洋葱 汁 , 辣椒 , 和 盐 ;
[eɪ di: 'di:] [dɪ'zɒlvd] ['dʒelətɪn] .
add dissolved gelatin .
添加 溶解 明胶 .

将乡村奶酪、奶油、柠檬汁、洋葱汁、辣椒粉和盐混合；加入溶解的明胶。

[tɜ:n] ['ɪntu:][ə; eɪ] [rɪŋ] [məʊld] [ðæt] [hæz; həz] [bi:n] [rɪnst] [wɪð] [kəʊld][ˈwɔ:tə(r)] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] .
Turn into a ring mold that has been rinsed with cold water ; chill until firm .
转动 进入 一个 戒指 模具 那 有 到过 冲洗干净 和 寒冷的 水 ; 寒意 直到 公司 .
将面糊倒入用冷水冲洗过的环形模具中；冷藏至凝固。

[ʌn'məʊld][ɒŋ][krɪsp]['sæləd] [gri:nz] [ænd; ənd] [fɪl] ['sentə(r)][ɒv; əv] [rɪŋ] [wɪð] [dɪ'zaɪəd] [fru:t][ɔ:(r)]
Unmold on crisp salad greens and fill center of ring with desired fruit or
脱模 在 脆 沙拉 青菜 和 充满 中心 的 戒指 和 想要的 水果 或者
[ˈvedʒtəb(ə)l]['sæləd] .
vegetable salad .
蔬菜 沙拉 .

将模具脱模，放在爽脆的沙拉菜上，并在模具中心填入所需的水果或蔬菜沙拉。

[sɜ:v] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔ:(r)] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
Serve with mayonnaise or French dressing .
服务 和 蛋黄酱 或者 法语 敷料 .
可搭配蛋黄酱或法式沙拉酱食用。

[sɜ:rvz] [eɪt] .
Serves 8 .
服务 8 .
可供 8 人食用。

[ˌævə'kɑ:dəʊ][ˈsæləd]
Avocado Salad
牛油果 沙拉
牛油果沙拉

[pi:l] [ðə; ði][ˌævə'kɑ:dəʊz] , [kʌt] [i:tʃ] [ɪn][hɑ:f] ['lenθwaɪz] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][pɪts] .
Peel the avocados , cut each in half lengthwise and remove the pits .
果皮 这 牛油果 , 切 每个 在 一半 纵向 和 消除 这 坑 .
将牛油果去皮，纵向切成两半，取出果核。

[fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['sɜ:vɪŋ] [pleɪs] [hɑ:f][ɒv; əv][æn; ən][ˌævə'kɑ:dəʊ][ɒŋ] ['kɜ:li] ['endaɪv; 'endɪv] ,
For each serving place half of an avocado on curly endive ,
为了 每个 服务 地方 一半 的 一个 牛油果 在 卷曲 莴苣菜 ,
每份将半个牛油果放在菊苣上，

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [tu:; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] ['ædɪd] [sʌm; səm][tɑ:t] [frentʃ]
fill the center with cottage cheese to which has been added some tart French
充满 这 中心 和 小屋 奶酪 到 哪个 有 到过 额外 一些 酸 法语
[ˈdresɪŋ] . [naɪn]
dressing . 9
敷料 . 9

在中间填入乡村奶酪，并淋上一些酸味的法式沙拉酱。9

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] - [fɪld] [tə'mɑ:təʊz]
Cottage Cheese - Filled Tomatoes
小屋 奶酪 - 已填 西红柿
乡村奶酪馅番茄

[sɪks] ['mi:diəm] [tə'mɑ:təʊz]
6 medium tomatoes
6 中等的 西红柿
6个中等大小的番茄

[tu:'tu:] [kʌps] [draɪ] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
2 cups dry cottage cheese
2 杯子 干燥 小屋 奶酪

杯干酪

¼ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔ:(r)] ['sæləd] ['dresɪŋ]
¼ cup mayonnaise or salad dressing
¼ 杯子 蛋黄酱 或者 沙拉 敷料

¼ 杯蛋黄酱或沙拉酱

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] [tʃɒpt] ['pɪkl]
3 tablespoons chopped pickle
3 汤匙 切碎 泡菜

3汤匙切碎的酸黄瓜

[wʌn] ['teɪblspu:n] [mɪnst] ['ʌŋjən]
1 tablespoon minced onion
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪ'entəʊ]
3 tablespoons chopped pimiento
3 汤匙 切碎 辣椒

3汤匙切碎的甜椒

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] [tʃɒpt] ['wɔ:lnʌt] [mi:ts]
3 tablespoons chopped walnut meats
3 汤匙 切碎 核桃 肉类

3汤匙切碎的核桃仁

[pi:l] [tə'mɑ:təʊz] ; [kʌt] ['slaɪsɪz] [frɒm; frəm] [tɒp] [ænd; ənd] [sku:p] [aʊt] ['sentə(r)] .
Peel tomatoes ; cut slices from top and scoop out center .
果皮 西红柿 ; 切 切片 从 顶部 和 舀 出去 中心 .

将番茄去皮；从顶部切下几片，挖出中间的瓢。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔ:lt] ; [ɪn'vɜ:t] [tu:; tə] [tʃɪl] .
Sprinkle with salt ; invert to chill .
撒 和 盐 ; 倒置 到 寒意 .

撒上盐；倒扣冷却。

[kəm'baɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'ɡri:diənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] ; [fɪl] [tə'mɑ:təʊ] [kʌps] .
Combine remaining ingredients and mix well ; fill tomato cups .
结合 其余的 原料 和 混合 出色地 ; 充满 番茄 杯子 .

将剩余的食材混合均匀，然后倒入番茄杯中。

[tʃɪl] ['θʌrəli] .
Chill thoroughly .
寒意 彻底 .

彻底冷却。

[sɜ:v] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] [ˌmeɪə'neɪz] .
Serve on lettuce with additional mayonnaise .
服务 在 莴苣 和 额外的 蛋黄酱 .

盛在生菜上，再淋上一些蛋黄酱。

[sɜ:rvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] - [pə'teɪtəʊ] ['sæləd]
Cottage Cheese - Potato Salad
小屋 奶酪 - 土豆 沙拉

乡村奶酪土豆沙拉

[θɹi:] [kʌps] [kʊkt] [daɪst] [pə'teɪtəʊz]
3 cups cooked diced potatoes
3 杯子 煮熟 切丁 土豆

3杯煮熟的土豆丁

½ [kʌp] [slaɪst] ['seləri]
½ cup sliced celery
½ 杯子 切片 芹菜

半杯切片芹菜

[wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɒpt] [gri:n] ['pepə(r)]
1 tablespoon chopped green pepper
1 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

1汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪ'entəʊ]
1 tablespoon chopped pimiento
1 汤匙 切碎 辣椒

1汤匙切碎的甜椒

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 tablespoons minced onion
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [tʃɒpt] ['pɪkl]
2 tablespoons chopped pickle
2 汤匙 切碎 泡菜

2汤匙切碎的酸黄瓜

[wʌn] [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]
1 cup mayonnaise
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
1 teaspoon dry mustard
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən] [dʒu:s]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] ['kri:mi] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup creamy cottage cheese
1 杯子 奶油状 小屋 奶酪

杯奶油状乡村奶酪

[kəm'baɪn] [pə'teɪtəʊz] , ['seləri] , [gri:n] ['pepə(r)] , [ˌpɪmɪ'entəʊ] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['pɪkl] .
Combine potatoes , celery , green pepper , pimiento , onion , and pickle .
结合 土豆 , 芹菜 , 绿色的 胡椒 , 辣椒 , 洋葱 , 和 泡菜 .

将土豆、芹菜、青椒、甜椒、洋葱和酸黄瓜混合在一起。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[blend] [ˌmeɪəˈneɪz] , [ˈsiːznɪŋz] , [ænd; ənd][ˈlemən][dʒuːs] .
Blend mayonnaise , seasonings , and lemon juice .
混合 蛋黄酱 , 调味料 , 和 柠檬 汁 .

将蛋黄酱、调味料和柠檬汁混合。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][pəˈteɪtəʊ][ˈmɪkstʃə(r)] ; [eɪ diː ˈdiː] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [tɒs] [ˈlaɪtli] .
Pour over potato mixture ; add cottage cheese and toss lightly .
倒 超过 土豆 混合物 ; 添加 小屋 奶酪 和 折腾 轻轻 .

将酱汁淋在土豆混合物上；加入乡村奶酪，轻轻拌匀。

[sɜːrvz] [sɪks][tuː; tə][eɪt] .
Serves 6 to 8 .
服务 6 到 8 .

可供 6 至 8 人食用。

[ə; eɪ][ˈsuːpə(r)][ˈpɪknɪk][ˈsæləd] !
A super picnic salad !
一个 极好的 野餐 沙拉 !

超级棒的野餐沙拉！

[tʃaɪv] [tʃiːz] [məʊld]
Chive Cheese Mold
细香葱 奶酪 模具

韭菜奶酪模具

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈlemən] - [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 package lemon - flavored gelatin
1 包裹 柠檬 - 调味 明胶

包柠檬味明胶

[wʌn][kʌp][hɒt][ˈwɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

[wʌn][kʌp][kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
1 cup cold water
1 杯子 寒冷的 水

杯冷水

½ [lɑːdʒ] [ˌævəˈkɑːdəʊ]
½ large avocado
½ 大的 牛油果

半个大牛油果

[wʌn][kʌp] [tʃaɪv] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup chive cottage cheese
1 杯子 细香葱 小屋 奶酪

杯细香葱干酪

[sɪks] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˌmeɪəˈneɪz]
6 tablespoons mayonnaise
6 汤匙 蛋黄酱

6汤匙蛋黄酱

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈpiːkən] [miːts]
⅓ cup chopped pecan meats
⅓ 杯子 切碎 胡桃 肉类

⅓ 杯切碎的山核桃仁

[diˈzɒlv] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn][ɪn][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Dissolve flavored gelatin in hot water .
溶解 调味 明胶 在 热的 水 。

将调味明胶溶于热水中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
Add cold water .
添加 寒冷的 水 。

加入冷水。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈsɪrəpi] .
Chill until syrupy .
寒意 直到 糖浆 。

冷藏至呈糖浆状。

[mæʃ] [ˌævəˈkɑːdəʊ] ; [mɪks] [wɪð] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [ˌmeɪəˈneɪz] , [ænd; ənd][nʌt] [miːts] , [ænd; ənd]
Mash avocado ; mix with cottage cheese , mayonnaise , and nut meats , and
捣碎 牛油果 ； 混合 和 小屋 奶酪 , 蛋黄酱 , 和 坚果 肉类 , 和

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ˈθɪkənd] [ˈdʒelətɪn] .
add to thickened gelatin .
添加 到 增稠 明胶 。

将牛油果捣成泥；与乡村奶酪、蛋黄酱和坚果碎混合，然后加入到增稠的明胶中。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][məʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] .
Pour into mold and chill .
倒 进入 模具 和 寒意 。

倒入模具，冷藏。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈbrɪndʒ] [ˈslaɪsɪz][ɔː(r)][ˈsegmənts; segˈments] .
Garnish with orange slices or segments .
装饰 和 橙子 切片 或者 片段 。

用橙片或橙瓣装饰。

[sɜːrvz] [sɪks] . -
Serves 6 . 10
服务 6 . 10 -

可供 6.10 人食用

[ˈdʒɪndʒərəɪl] [fruːt] [məʊld]
Gingerale Fruit Mold
姜汁汽水 水果 模具

姜汁汽水水果霉菌

[wʌn][kʌp][hɒt][ˈwɔːtə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈlemən] [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 package lemon flavored gelatin
1 包裹 柠檬 调味 明胶

包柠檬味明胶

³/₄ [kʌp][ˈdʒɪndʒərəɪl]
³/₄ cup gingerale
³/₄ 杯子 姜汁汽水

³/₄ 杯姜汁汽水

[wʌn][kʌp] [fruːt] [ˈkɒkteɪl] , [dreɪnd]
1 cup fruit cocktail , drained
1 杯子 水果 鸡尾酒 , 排水

杯水果鸡尾酒，沥干水分

[dʒu:s][ɒv; əv] ½ ['lemən]
juice of ½ lemon
汁 的 ½ 柠檬

半个柠檬的汁

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[wʌŋ][kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

¼ [kʌp][pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz]
¼ cup pecans
¼ 杯子 山核桃

¼ 杯山核桃

[fɔ:r][,mæɪə'ʃi:nəʊ; ,mæɪə'ski:nəʊ] ['tʃerɪz] , [slaɪst]
4 maraschino cherries , sliced
4 樱桃酒 樱桃 , 切片

4颗马拉斯奇诺樱桃，切片

[wʌŋ] ['teɪblspu:n] [kri:m]
1 tablespoon cream
1 汤匙 奶油

1汤匙奶油

[wʌŋ] ['teɪblspu:n] [,meɪə'neɪz]
1 tablespoon mayonnaise
1 汤匙 蛋黄酱

1汤匙蛋黄酱

[stɜ:(r)][hɒt]['wɔ:tə(r)]['ɪntu:]['dʒelətɪn][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Stir hot water into gelatin until dissolved .
搅拌 热的 水 进入 明胶 直到 溶解 .

将热水倒入明胶中搅拌至完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [ku:l] [bʌt; bət][nɒt] ['θɪkənd] .
Chill until cool but not thickened .
寒意 直到 凉爽的 但 不是 增稠 .

冷藏至冷却但不要变稠。

[stɜ:(r)][dʒɪndʒəreɪl] , [fru:t] ['kɒkteɪl] [ænd; ənd]['lemən][dʒu:s]['ɪntu:] [ku:ld] ['dʒelətɪn] ;
Stir gingerale , fruit cocktail and lemon juice into cooled gelatin ;
搅拌 姜汁汽水 , 水果 鸡尾酒 和 柠檬 汁 进入 冷却 明胶 ;

将姜汁汽水、水果鸡尾酒和柠檬汁搅拌到冷却的明胶中；

[pɔ:(r)]['ɪntu:] [rɪŋ] [məʊld] [rɪnst] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
pour into ring mold rinsed in cold water .
倒 进入 戒指 模具 冲洗干净 在 寒冷的 水 .

倒入用冷水冲洗过的环形模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:m] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[æʔ; əʔ] ['sɜ:vɪŋ] [taɪm] , [kəm'beɪn] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [pr'kænz; pr'kɑ:nz] , ['tʃerɪz] , [kri:m] [ænd; ənd]
At serving time , combine cottage cheese , pecans , cherries , cream and
在 服务 时间 , 结合 小屋 奶酪 , 山核桃 , 樱桃 , 奶油 和
[,meɪə'neɪz] .
mayonnaise .
蛋黄酱 .

食用时，将乡村奶酪、山核桃、樱桃、奶油和蛋黄酱混合在一起。

[ʌn'məʊld][fru:t][dʒeləʔɪn] [rɪŋ] ; [fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] ['mɪkstʃə(r)] .
Unmold fruit gelatin ring ; fill center with cottage cheese mixture .
脱模 水果 明胶 戒指 ; 充满 中心 和 小屋 奶酪 混合物 .

将水果果冻圈脱模；在中心填入干酪混合物。

[sɜ:rvz] [sɪks] .

Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

['krænbəri] ['blɪzəd]
Cranberry Blizzard
蔓越莓 暴风雪

蔓越莓暴雪

[wʌn][pəʊnd] [həʊl] ['krænbəɪɪz]
1 pound whole cranberries
1 磅 所有的 蔓越莓

1磅整粒蔓越莓

[tu:'tu:] [kʌps] ['wɔ:tə(r)]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

[tu:'tu:] [kʌps] ['grænjʊləɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]
2 cups granulated sugar
2 杯子 颗粒状 糖

2杯砂糖

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [pleɪn] ['dʒeləʔɪn]
2 tablespoons plain gelatin
2 汤匙 清楚的 明胶

2汤匙纯明胶

½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)]
½ cup cold water
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[bʊɪl] ['krænbəɪɪz] [ɪn][tu:'tu:] [kʌps] ['wɔ:tə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
Boil cranberries in 2 cups water 5 minutes .
熬 蔓越莓 在 2 杯子 水 5 分钟 .

将蔓越莓放入 2 杯水中煮 5 分钟。

[stɜ:(r)][ɪn] ['ʃʊgə(r)] ; [bʊɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Stir in sugar ; boil 5 minutes longer .
搅拌 在 糖 ; 熬 5 分钟 更长 .

加入糖；再煮5分钟。

['sɒfn] ['dʒeləʔɪn][ɪn] ½ [kʌp] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ; [dɪ'zɒlv] [ɪn][hɒt] ['krænbəɪɪz] .
Soften gelatin in ½ cup cold water ; dissolve in hot cranberries .
软化 明胶 在 ½ 杯子 寒冷的 水 ; 溶解 在 热的 蔓越莓 .

将明胶用半杯冷水软化；溶于热蔓越莓汁中。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [ɔɪld] [eit] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [məʊld] .
Pour into oiled 8 - inch ring mold .
倒 进入 涂油 8 - 英寸 戒指 模具 .

倒入涂油的 8 英寸环形模具中。

[tʃɪl] [əʊvəˈnaɪt] .
Chill overnight .
寒意 过夜 .

冷藏过夜。

[ˈʌnˈməʊld][ɒn] [lɑːdʒ] [ˈsæləd] [pleɪt] ; [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [krɪsp] [ˈletɪs] .
Unmold on large salad plate ; garnish with crisp lettuce .
脱模 在 大的 沙拉 盘子 ; 装饰 和 脆 莴苣 .

脱模后放在大沙拉盘上；用爽脆的生菜装饰。

[paɪl] [ˈkriːmi] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ɪn][ˈsentə(r)][ɒv; əv] [rɪŋ] .
Pile creamy cottage cheese in center of ring .
桩 奶油状 小屋 奶酪 在 中心 的 戒指 .

将奶油状的乡村奶酪堆放在圆环中央。

[ðɪs] [ˈresəpi][ɪz][grænd][fɔː(r); fə(r)][ˈbʌfeɪ; ˈbʊfeɪ] [ˈsʌpəz] , [wɪð] [ˈtʃɪkɪn] [ɔː(r)] [ˈtɜːki] .
This recipe is grand for buffet suppers , with chicken or turkey .
这 食谱 是 盛大 为了 自助餐 晚餐 , 和 鸡 或者 火鸡 .

这道菜非常适合自助晚餐，搭配鸡肉或火鸡肉都很棒。

[sɜːrvz] [eit] . -
Serves 8 . 11
服务 8 . -

可供 8.11 人食用

[ˈfrəʊz(ə)n] [tʃiːz] [ænd; ɐnd][ˈpaɪnæp(ə)][ˈsæləd]
Frozen Cheese and Pineapple Salad
冷冻 奶酪 和 菠萝 沙拉

冷冻奶酪菠萝沙拉

1½ [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

¾ [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
¾ cup whipping cream
¾ 杯子 鞭打 奶油

¾ 杯鲜奶油

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] [dreɪnd] , [ˈfɪredɪd] [ˈpaɪnæp(ə)l]
¾ cup drained , shredded pineapple
¾ 杯子 排水 , 碎 菠萝

¾ 杯沥干水分的菠萝丝

½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [slaɪst] [derts]
½ cup finely sliced dates
½ 杯子 精细地 切片 日期

半杯切成细丝的枣

¼ [kʌp] [ˌmeɪəˈneɪz] , [ɔː(r)][ˈsæləd] [ˈdresɪŋ]
¼ cup mayonnaise , or salad dressing
¼ 杯子 蛋黄酱 , 或者 沙拉 敷料

¼ 杯蛋黄酱或沙拉酱

[θri:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈlemən][dʒu:s]
3 tablespoons lemon juice
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

[dreɪn] [ɒf] [ɪk'ses] [ˈmɔɪstʃə(r)][frɒm; frəm] [tʃi:z] [ænd; ənd] [bi:t] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k] [ɔ:(r)] [ɪˈlektrɪk] [ˈmɪksə(r)]
Drain off excess moisture from cheese and beat with a fork or electric mixer
流走 离开 过量的 水分 从 奶酪 和 打 和 一个 叉 或者 电的 混合器
[ʌn'tɪl] [smu:ð] .
until smooth .
直到 光滑的 .

将奶酪中多余的水分沥干，然后用叉子或电动搅拌器搅拌至顺滑。

[wɪp] [kri:m] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [ðen] [fəʊld][ɪn] [tʃi:z] .
Whip cream until stiff , then fold in cheese .
鞭 奶油 直到 僵硬的, 然后 折叠 在 奶酪 .

将鲜奶油打发至硬性发泡，然后拌入奶酪。

[,eɪ dɪ: 'di:] [ˈsi:znɪŋz] , [wel] - [dreɪnd] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] [deɪts] ; [pɔ:(r)][ˈɪntu:] [ə; eɪ] [wækst] [ˈpeɪpə(r)]
Add seasonings , well - drained pineapple , and dates ; pour into a waxed paper
添加 调味料 , 出色地 - 排水 菠萝 , 和 日期 ; 倒 进入 一个 打蜡 纸
- [laɪnd] [ˈfri:zɪŋ] [treɪ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .
- **lined freezing tray of the refrigerator** .
- 衬里 冷冻 托盘 的 这 冰箱 .

加入调味料、沥干水分的菠萝和枣；倒入铺有蜡纸的冰箱冷冻托盘中。

[fri:z] [æt; ət][k'əʊldəst] [ˈtemprətʃə(r)] .
Freeze at coldest temperature .
冻结 在 最冷 温度 .

在最低温度下冷冻。

[kʌt] [ˈɪntu:] [ˈslaɪsɪz] , [ə'reɪndʒ] [ɒn] [ˈsæləd] [gri:nz] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] [ˈdresɪŋ] .
Cut into slices , arrange on salad greens , and serve with additional dressing .
切 进入 切片 , 安排 在 沙拉 青菜 , 和 服务 和 额外的 敷料 .

切成片，摆放在沙拉菜上，佐以额外的沙拉酱即可食用。

([ə'laʊ] [ə'baʊt] [θri:] [ˈaʊəz] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈfri:zɪŋ] [ˈsæləd] .)
(**Allow about three hours for freezing salad** .)
(允许 关于 三 小时 为了 冷冻 沙拉 .)

(冷冻沙拉大约需要三个小时。)

[sɜ:rvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

[sɜ:v] [wɪð] [nʌt] [bred] [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)] [ˈsænwɪtʃz] [fɔ:(r); fə(r)] [dɪ'zɜ:t] [brɪdʒ] .
Serve with nut bread and butter sandwiches for Dessert Bridge .
服务 和 坚果 面包 和 黄油 三明治 为了 甜点 桥 .

搭配坚果面包和黄油三明治，作为甜点桥。

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ænd; ənd] [ˈstrɔ:bəri] [ˈsæləd]
Cottage Cheese and Strawberry Salad
小屋 奶酪 和 草莓 沙拉

乡村奶酪草莓沙拉

[tu:'tu:] [kʌps] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [slaɪst] ['strɔːb(ə)rɪz]
2 cups sliced strawberries
2 杯子 切片 草莓

杯切片草莓

[θri:] ['teɪbəl,spuːnz] ['hʌni] [frentʃ] ['dresɪŋ]
3 tablespoons honey French dressing
3 汤匙 蜂蜜 法语 敷料

3汤匙蜂蜜法式沙拉酱

['dresɪŋ]
DRESSING
敷料

敷料

⅓ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
⅓ cup salad oil
⅓ 杯子 沙拉 油

三分之一杯沙拉油

[θri:] ['teɪbəl,spuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
3 tablespoons lemon juice
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] [streɪnd] ['hʌni]
⅓ cup strained honey
⅓ 杯子 紧张 蜂蜜

1/3 杯过滤后的蜂蜜

[biːt] [təˈgeðə(r)] [ðə; ði] [ɔɪl] , ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Beat together the oil , lemon juice , and salt .
打 一起 这 油 , 柠檬 汁 , 和 盐 .

将油、柠檬汁和盐搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['hʌni] ['sləʊli] [waɪl] ['biːtɪŋ] .
Add honey slowly while beating .
添加 蜂蜜 缓慢地 尽管 殴打 .

一边搅拌一边慢慢加入蜂蜜。

[mɪks] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] , ['strɔːb(ə)rɪz] , [ænd; ənd] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
Mix cottage cheese , strawberries , and French dressing .
混合 小屋 奶酪 , 草莓 , 和 法语 敷料 .

将乡村奶酪、草莓和法式沙拉酱混合。

[pʊt] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .
Put on lettuce leaves .
放 在 莴苣 树叶 .

放上生菜叶。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] [ænd; ənd] [həʊl] ['strɔːbəri] . -
Garnish with mayonnaise and whole strawberry . 12
装饰 和 蛋黄酱 和 所有的 草莓 . -

用蛋黄酱和整颗草莓装饰。12

[ˈməʊldɪd] [fruːt] ['sæləd]
Molded Fruit Salad
模制 水果 沙拉

模制水果沙拉

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈlemən] - [ˈfliəvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 **package** **lemon** - **flavored** **gelatin**
1 包裹 柠檬 - 调味 明胶

包柠檬味明胶

[wʌn] [kʌp] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)]
1 **cup** **hot** **water**
1 杯子 热的 水

杯热水

½ [kʌp] [ˈkriːmi] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
½ **cup** **creamy** **cottage** **cheese**
½ 杯子 奶油状 小屋 奶酪

半杯奶油状乡村奶酪

[wʌn] [kʌp] [ˈhevi] [kriːm] , [wɪpt]
1 **cup** **heavy** **cream** , **whipped**
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

½ [kʌp] [ˈbrəʊkən] [ˈwɔːlnʌt] [miːts]
½ **cup** **broken** **walnut** **meats**
½ 杯子 破碎的 核桃 肉类

半杯碎核桃仁

½ [kʌp] [ˌmæɪəˈʃiːnəʊ; ˌmæɪəˈskiːnəʊ] [ˈtʃerɪz] , [ˈkwɔːtəd]
½ **cup** **maraschino** **cherries** , **quartered**
½ 杯子 樱桃酒 樱桃 , 四分

半杯切成四瓣的马拉斯奇诺樱桃

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd]
1 **cup** **crushed** **pineapple** , **well** **drained**
1 杯子 碎 菠萝 , 出色地 排水

杯压碎的菠萝，沥干水分

[dɪˈzɒlv] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] .
Dissolve **gelatin** **in** **hot** **water** .
溶解 明胶 在 热的 水 .

将明胶溶于热水中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈpɑːʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[fəʊld] [ɪn] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] , [ˈwɔːlnʌts] , [ˈtʃerɪz] [ænd; ənd] [ˈpaɪnæp(ə)l] .
Fold **in** **cottage** **cheese** **and** **whipped** **cream** , **walnuts** , **cherries** **and** **pineapple** .
折叠 在 小屋 奶酪 和 鞭打 奶油 , 核桃 , 樱桃 和 菠萝 .

拌入乡村奶酪、鲜奶油、核桃、樱桃和菠萝。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [wʌn] - [kwɔːt] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [treɪ] .
Pour **into** 1 - **quart** **refrigerator** **tray** .
倒 进入 1 - 夸脱 冰箱 托盘 .

倒入1夸脱的冰箱托盘中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .
Chill **until** **firm** .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [tuː; tə] [sɜːv] .
Cut **in** **squares** **to** **serve** .
切 在 正方形 到 服务 .

切成方块即可食用。

[s3:rvz] [eit] .
Serves 8 .
服务 8 .

可供 8 人食用。

[dr'liʃəs] [æz; əz][ˈsæləd][ɔ:(r)] [dr'z3:t] !
Delicious as salad or dessert !
可口的 作为 沙拉 或者 甜点 !

无论是做沙拉还是甜点都非常美味！

[pi:tʃ] ['pɑ:ti] [ləʊf]
Peach Party Loaf
桃 派对 面包

桃子派对面包

[ˌtu:'tu:] ['pækɪdʒɪz] ['lemən] - ['fleɪvəd] ['dʒeləti:n]
2 packages lemon - flavored gelatin
2 包裹 柠檬 - 调味 明胶

包柠檬味明胶

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn][kʌp][hɒt] [kænd] [pi:tʃ] ['sɪrəp]
1 cup hot canned peach syrup
1 杯子 热的 罐装 桃 糖浆

杯热罐装桃子糖浆

1½ [kʌps] [hɒt] ['greɪpfɹu:t] [dʒu:s]
1½ cups hot grapefruit juice
1½ 杯子 热的 柚子 汁

1.5 杯热西柚汁

1½ [kʌps] [dreɪnd] [slaɪst] [kænd] [klɪŋ] ['pi:tʃɪz]
1½ cups drained sliced canned cling peaches
1½ 杯子 排水 切片 罐装 黏着 桃子

1.5 杯沥干水分的罐装切片桃子

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪˈentəʊ]
2 tablespoons chopped pimiento
2 汤匙 切碎 辣椒

2汤匙切碎的甜椒

1¼ [kʌps] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1¼ cups cottage cheese
1¼ 杯子 小屋 奶酪

1¼ 杯乡村奶酪

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [tʃɒpt] ['pɑ:slɪ]
2 tablespoons chopped parsley
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

1½ ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1½ teaspoons grated onion
1½ 茶匙 磨碎的 洋葱

1.5茶匙磨碎的洋葱

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˈsæləd] [ɡriːnz]
Salad greens
沙拉 青菜

沙拉蔬菜

[dɪˈzɒlv] [ˈdʒelətɪn][ænd; ənd] ¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][ɪn][hɒt] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd][fruːt][dʒuːs] .
Dissolve gelatin and ¼ teaspoon salt in hot syrup and fruit juice .
溶解 明胶 和 ¼ 茶匙 盐 在 热的 糖浆 和 水果 汁 .

将明胶和 1/4 茶匙盐溶于热糖浆和果汁中。

[kuːl] [ʌnˈtɪl] [ˈslɑːtli] [ˈθɪkənd] .
Cool until slightly thickened .
凉爽的 直到 轻微地 增稠 .

冷却至略微浓稠。

[əˈreɪndʒ] [ˈpiːtʃɪz] [ænd; ənd][ˌpɪmɪˈentəʊ][ɪn] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [ɔɪld] 9x5x3 - [ɪntʃ] [ləʊf][pæn][ænd; ənd]
Arrange peaches and pimiento in bottom of oiled 9x5x3 - inch loaf pan and
安排 桃子 和 辣椒 在 底部 的 涂油 9x5x3 - 英寸 面包 平底锅 和

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [hɑːf][ðə; ði][ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃə(r)] .
cover with half the gelatin mixture .
覆盖 和 一半 这 明胶 混合物 .

将桃子和甜椒放入涂油的 9x5x3 英寸面包模具底部，然后盖上一半的明胶混合物。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[əɪ diː ˈdiː] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [ˈseləri] , [ˈpɑːsli] , [ʌnjən] , [ænd; ənd] ½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə] [rɪˈmeɪnɪŋ]
Add cottage cheese , celery , parsley , onion , and ½ teaspoon salt to remaining
添加 小屋 奶酪 , 芹菜 , 香菜 , 洋葱 , 和 ½ 茶匙 盐 到 其余的

[ˈdʒelətɪn][ænd; ənd][blend] .
gelatin and blend .
明胶 和 混合 .

将乡村奶酪、芹菜、欧芹、洋葱和 ½ 茶匙盐加入剩余的明胶中搅拌均匀。

[tɜːn] [ˈɪntuː][pæn][ˈəʊvə(r)][fɜːm] [piːtʃ] [ˈleɪə(r)] .
Turn into pan over firm peach layer .
转动 进入 平底锅 超过 公司 桃 层 .

将桃子层翻转到平底锅中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˈʌnˈməʊld][ɒn][krɪsp] [ɡriːnz] .
Unmold on crisp greens .
脱模 在 脆 青菜 .

脱模后放在爽脆的绿叶上。

[sɜːv] [ɪn][ˈslaɪsɪz] .
Serve in slices .
服务 在 切片 .

切片食用。

[meɪks] [eɪt][tuː; tə] - [s'ɜːvɪŋz] . -
Makes 8 to 10 servings . 13
制作 8 到 - 份量 . -

可供 8 至 10 人食用。13

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [rɪŋ]
Cottage Cheese Ring
小屋 奶酪 戒指

乡村奶酪圈

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [ʌnˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 tablespoon unflavored gelatin
1 汤匙 无味 明胶

1 汤匙无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

1½ [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈrɒkfɔː] [tʃiːz]
2½ tablespoons Roquefort cheese
2½ 汤匙 罗克福尔 奶酪

2½ 汤匙洛克福奶酪

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼ 茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼ 茶匙辣椒粉

½ [kʌp] [ˈhevi] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

[fruːt] [ˈsæləd]
Fruit salad
水果 沙拉

水果沙拉

[ˈsɒfn] [ˈdʒelətɪn][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ; [dɪˈzɒlv] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water ; dissolve over hot water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 ; 溶解 超过 热的 水 .

将明胶在冷水中软化；隔水溶解。

[pres] [ˈkɒtɪdʒ] [ænd; ənd] [ˈrɒkfɔː] [tʃiːz] [θruː] [sɪv] [ænd; ənd][mɪks] [ˈθʌrəli] [wɪð] [ˈdʒelətɪn]
Press cottage and Roquefort cheese through sieve and mix thoroughly with gelatin
按 小屋 和 罗克福尔 奶酪 通过 筛 和 混合 彻底 和 明胶
, [sɔːlt][ænd; ənd][pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] .
, salt and paprika .
, 盐 和 辣椒 .

将乡村奶酪和洛克福奶酪过筛，与明胶、盐和辣椒粉充分混合。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kri:m] .
Fold in whipped cream .
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[pɔ:(r)][ɪntu:] [rɪŋ] [məʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:m] .
Pour into ring mold and chill until firm .
倒 进入 戒指 模具 和 寒意 直到 公司 .

倒入环形模具，冷藏至凝固。

[ʌn'məʊld][ænd; ənd] [fɪl] ['sentə(r)] [wɪð] [fru:t] ['sæləd] .
Unmold and fill center with fruit salad .
脱模 和 充满 中心 和 水果 沙拉 .

脱模后，在中间填入水果沙拉。

[sɜ:v] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [mɪkst] [wɪð] [wɪpt] [kri:m] .
Serve with mayonnaise mixed with whipped cream .
服务 和 蛋黄酱 混合 和 鞭打 奶油 .

佐以混合了鲜奶油的蛋黄酱食用。

[sɜ:rvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

['sæləd] ['dresɪŋz]
Salad Dressings
沙拉 敷料

沙拉酱

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] ['dresɪŋ]
Cottage Cheese Dressing
小屋 奶酪 敷料

乡村奶酪酱

[wʌn][kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [ˌmeɪə'neɪz]
2 tablespoons mayonnaise
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

¼ ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['wɒstəʃə(r)] [sɔ:s]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][tu:; tə] [teɪst]
Salt and pepper to taste
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:dɪənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Combine all ingredients and blend well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[meɪks] [əˈbaʊt][wʌn][kʌp] ['dresɪŋ] .
Makes about 1 cup dressing .
制作 关于 1 杯子 敷料 .

大约可制成1杯沙拉酱。

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] - [fru:t] ['dresɪŋ]
Cottage Cheese - Fruit Dressing
小屋 奶酪 - 水果 敷料

乡村奶酪水果酱

½ [kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz]
½ cup cottage cheese
½ 杯子 小屋 奶酪

半杯乡村奶酪

½ [kʌp] [kri:m]
½ cup cream
½ 杯子 奶油

半杯奶油

½ [kʌp] ['lemən][dʒu:s]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

½ ['tiːspu:n] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['hʌni] [ɔː(r)][ˈʊɡə(r)]
1 tablespoon honey or sugar
1 汤匙 蜂蜜 或者 糖

1汤匙蜂蜜或糖

[wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɒpt] [tʃaɪvz]
1 tablespoon chopped chives
1 汤匙 切碎 细香葱

1汤匙切碎的细香葱

[dæʃ] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
Dash paprika
短跑 辣椒

少许辣椒粉

[bi:t] [ɔːl] [ɪnˈɡriːdiənts] [təˈgeðə(r)] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat all ingredients together until smooth .
打 全部 原料 一起 直到 光滑的 .

将所有材料搅拌至顺滑。

[meɪks] 1⅓ [kʌps] .
Makes 1⅓ cups .
制作 1⅓ 杯子 .

可制成 1⅓ 杯。

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] - ['vedʒtəb(ə)l] ['dresɪŋ]
Cottage Cheese - Vegetable Dressing
小屋 奶酪 - 蔬菜 敷料

乡村奶酪蔬菜酱

[wʌn][kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[,tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['vɪnɪgə(r)]
2 tablespoons vinegar
2 汤匙 醋

2汤匙醋

[θɹi:] ['teɪbəl,spu:nz] ['ʃʊgə(r)]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

$\frac{1}{4}$ [ˈti:spu:n] [sɔ:lɪt]
 $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{4}$ 茶匙盐

$\frac{1}{4}$ [ˈti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
 $\frac{1}{4}$ teaspoon paprika
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 辣椒

$\frac{1}{4}$ 茶匙辣椒粉

$\frac{1}{4}$ [ˈti:spu:n] [pri'peəd] ['mʌstəd]
 $\frac{1}{4}$ teaspoon prepared mustard
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 准备 芥末

$\frac{1}{4}$ 茶匙芥末酱

[fɔ:r] ['teɪbəl,spu:nz] ['kætsəp; 'kætsʌp]
4 tablespoons catsup
4 汤匙 番茄酱

4汤匙番茄酱

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'ɡri:dɪənts] , [blend] [wel] . -
Combine all ingredients , blend well . 14
结合 全部 原料 , 混合 出色地 . -

将所有材料混合均匀。14

[bredz]
Breads
面包

面包

['kɒtɪdʒ] ['pæŋkeɪks]
Cottage Pancakes
小屋 煎饼

乡村煎饼

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[wʌn] [ˈti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

$\frac{1}{2}$ [ˈti:spu:n] [sɔ:lɪt]
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{2}$ 茶匙盐

[wʌn] [ˈti:spu:n] ['ʃʊgə(r)]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] , [ˈslɑːtli] [ˈbi:t(ə)n]
2 egg yolks , slightly beaten
2 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

2个蛋黄，略微打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons melted butter
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[ˌtuːˈtuː] [eg] [ˈwaɪts] , [ˈstɪfli] [ˈbi:t(ə)n]
2 egg whites , stiffly beaten
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] [ˈflaʊə(r)] [wʌns] , [ˈmeɪʒə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [sɪft]
Sift flour once , measure , add baking powder , salt and sugar , and sift
筛 面粉 一次 , 措施 , 添加 烘烤 粉末 , 盐 和 糖 , 和 筛
[əˈɡen] .
again .
再次 .

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəmˈbaɪn] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Combine egg yolks and milk .
结合 蛋 蛋黄 和 牛奶 .

将蛋黄和牛奶混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɡrædʒuəli] [tuː; tə] [ˈflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] , [ˈbiːtɪŋ] [ˈəʊnli] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Add gradually to flour mixture , beating only until smooth .
添加 逐步地 到 面粉 混合物 , 殴打 仅有的 直到 光滑的 .

将混合物逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃɔːtnɪŋ] .
Add shortening .
添加 缩短 .

加入起酥油。

[fəʊld] [ɪn] [eg] [ˈwaɪts] .
Fold in egg whites .
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɒn] [hɒt] [ɡriːzd] [ˈɡrɪdl] .
Bake on hot greased griddle .
烤 在 热的 涂油 烤盘 .

在涂油的热烤盘上烘烤。

[sprɛd] [wɪð] [ˈkriːmi] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [tˈɒpt] [wɪð] [ˈstrɔːbəri] [prɪˈzɜːvz] .
Spread with creamy cottage cheese , topped with strawberry preserves .
传播 和 奶油状 小屋 奶酪 , 顶峰 和 草莓 果酱 .

涂抹上奶油状的乡村奶酪，再淋上草莓果酱。

[fɪld] [tʃiːz] [rəʊlz]
Filled Cheese Rolls
已填 奶酪 卷

夹馅奶酪卷

[wʌn] [keɪk] [freʃ] [ji:st]
1 cake fresh yeast
1 蛋糕 新鲜的 酵母

1块鲜酵母

¼ [kʌp] [ˌlu:k'wɔ:m] ['wɔ:tə(r)]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] ['ʊɡə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [eg] , ['bi:t(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[θri:] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:pəs] ['flaʊə(r)]
3 cups sifted all - purpose flour
3 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

3杯过筛的中筋面粉

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[wʌn] [kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

½ [kʌp] ['pi:nʌt] ['bʌtə(r)] , [krʌntʃ] [stɑɪl]
½ cup peanut butter , crunch style
½ 杯子 花生 黄油 , 嘎吱声 风格

半杯花生酱，颗粒状

['sɒfn] [ji:st] [ɪn] [ˌlu:k'wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] .
Soften yeast in lukewarm water .
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[hi:t] [mɪlk][tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] [ænd; ənd][eɪ di: 'di:][ˈbʌtə(r)] , [ˈʊɡə(r)] ,
Heat milk to boiling point ; remove from heat and add butter , sugar ,
热 牛奶 到 沸腾 观点 ; 消除 从 热 和 添加 黄油 ; 糖 ;
[ænd; ənd][sɔ:lt] .
and salt .
和 盐 .

将牛奶加热至沸腾；离火，加入黄油、糖和盐。

[ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:k'wɔ:m] ; [eɪ di: 'di:] [ji:st] [ænd; ənd] [eg] .
Cool to lukewarm ; add yeast and egg .
凉爽的 到 温 ; 添加 酵母 和 蛋 .

冷却至温热；加入酵母和鸡蛋。

[stɜ:(r)][ɪn][ˈflaʊə(r)] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [sɒft] [dəʊ] .
Stir in flour , making a soft dough .
搅拌 在 面粉 ; 制作 一个 柔软的 面团 .

加入面粉，揉成柔软的面团。

[ni:d] [ʌn'tɪl] ['sætɪni] ; [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .
Knead until satiny ; place in a bowl and cover with a damp cloth .
揉 直到 丝滑 ; 地方 在 一个 碗 和 覆盖 和 一个 潮湿 布 .

揉至光滑如丝；放入碗中，盖上湿布。

[ə'laʊ] [tu:; tə][raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌblɪd] [ɪn][saɪz] , [ə'baʊt][wʌn][tu:; tə] 1½ ['aʊəz] .
Allow to rise until doubled in size , about 1 to 1½ hours .
允许 到 上升 直到 双倍 在 尺寸 , 关于 1 到 1½ 小时 .

让面团发酵至两倍大，大约需要 1 到 1.5 小时。

[pʌntʃ] [dəʊ] [daʊn] [ænd; ənd][let][aɪ 'ti:][rest] - ['mɪnɪts] [brɪ'fɔ:(r)] ['rəʊlɪŋ] [aʊt] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .
Punch dough down and let it rest 10 minutes before rolling out ¼ inch thick .
冲床 面团 向下 和 让 它 休息 - 分钟 前 滚动 出去 ¼ 英寸 厚的 .

将面团排气，静置 10 分钟后擀成 ¼ 英寸厚。

[sprɛd] [wɪð] ['fɪlɪŋ] ; [rəʊl][aɪ 'ti:][ʌp][æz; əz][fɔ:(r); fə(r)][ˈdʒeli][rəʊl] , [ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [wʌn] - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz]
Spread with filling ; roll it up as for jelly roll , and cut off 1 - inch slices
传播 和 填充 ; 卷 它 向上 作为 为了 果冻 卷 ; 和 切 离开 1 - 英寸 切片
.
:
.

抹上馅料；像卷果冻卷一样卷起来，然后切成 1 英寸厚的片。

[pleɪs] [kʌt][saɪd] [daʊn] [ɒn] [gri:zd] ['beɪkɪŋ] [ʃi:t] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑ:t] .
Place cut side down on greased baking sheet 1 inch apart .
地方 切 边 向下 在 涂油 烘烤 床单 1 英寸 除 .

将切面朝下放在涂了油的烤盘上，彼此间隔 1 英寸。

[ˈkʌvə(r)] , [let][raɪz] [ʌn'tɪl] [laɪt] .
Cover , let rise until light .
覆盖 , 让 上升 直到 光 .

盖上盖子，让其发酵至变亮。

[beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (400° [ef] .) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] . -
Bake in hot oven (400° F .) 15 to 20 minutes . 15
烤 在 热的 烤箱 (400° F .) - 到 - 分钟 . -

在高温烤箱（400°F/204°C）中烘烤15至20分钟。

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [blɪnts]
Cottage Cheese Blintzes
小屋 奶酪 薄饼

乡村奶酪薄饼

[ˈbætə(r)]
BATTER
连击

连击

[tu:ˈtu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [ˈwɔ:tə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[dæʃ] [ɒv; əv] [sɔ:lt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[fɔ:r] [ˈteɪbəl,spu:nz] [ˈflaʊə(r)]
4 tablespoons flour
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

[bi:t] [tu:] [egz] .
Beat two eggs .
打 二 鸡蛋 .

打散两个鸡蛋。

[eɪ di: ˈdi:] [ˈwɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .
Add water and salt .
添加 水 和 盐 .

加水 and 盐。

[pɔ:(r)] [ˈɪntu:] [ˈflaʊə(r)] [ˈsləʊli] , [ˈstɜ:rɪŋ] [ˈvɪɡərəsli] [tu:; tə] [əbˈteɪn] [ə; eɪ] [smu:ð] , [θɪn] [ˈbætə(r)] .
Pour into flour slowly , stirring vigorously to obtain a smooth , thin batter .
倒 进入 面粉 缓慢地 , 搅拌 大力 到 获得 一个 光滑的 , 薄的 连击 .

慢慢倒入面粉中，用力搅拌，直至形成光滑稀薄的面糊。

[pɔ:(r)] [əˈbaʊt] [wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ɒv; əv] [ˈbætə(r)] [ˈɪntu:] [ə; eɪ] [smɔ:l] [ˈslɑ:tli] [ɡri:zd] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] ,
Pour about one tablespoon of batter into a small slightly greased frying pan ,
倒 关于 一 汤匙 的 连击 进入 一个 小的 轻微地 涂油 煎炸 平底锅 ,

在抹了少许油的小煎锅里倒入约一汤匙面糊，

[ˈspredɪŋ] [ˈveri] [θɪn] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ɪnˈtaɪə(r)] [ˈbɒtəm] .
spreading very thin over the entire bottom .
传播 非常 薄的 超过 这 全部的 底部 .

薄薄地涂满整个底部。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] [ɒn] [wʌn] [saɪd] [ˈəʊnli] , [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈti:] [wɪl] [həʊld] [ɪts] [ˈʃeɪp] ,
Cook over low heat on one side only , until it will hold its shape ,
厨师 超过 低的 热 在 一 边 仅有的 , 直到 它 将要 抓住 它是 形状 ,

用小火煎至一面定型即可。

[bʌt; bæt] [dʌz] [nɒt] [braʊn] .
but does not brown .
但 做 不是 棕色的 .

但不会变褐。

[tɜ:n] [aʊt] [ɒn] [kləʊθ] [ɔ:(r)] [ˈpeɪpə(r)] [ænd; ənd] [rɪˈpi:t] [wɪð] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈbætə(r)] .
Turn out on cloth or paper and repeat with the rest of the batter .
转动 出去 在 布 或者 纸 和 重复 和 这 休息 的 这 连击 .

将面糊倒在布或纸上，重复以上步骤，直至用完所有面糊。

[ˈfɪlɪŋ] FILLING 填充		填充
[wʌŋ] [eg] 1 egg 1 蛋		1个鸡蛋
1½ [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] 1½ cups cottage cheese 1½ 杯子 小屋 奶酪		1.5 杯乡村奶酪
[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] 1 tablespoon melted butter 1 汤匙 融化 黄油		1汤匙融化的黄油
¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] ¼ teaspoon salt ¼ 茶匙 盐		¼茶匙盐
[wʌŋ] [ˈtiːspuːn] [ˈʃʊɡə(r)] 1 teaspoon sugar 1 茶匙 糖		1茶匙糖
¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəməŋ] ¼ teaspoon cinnamon ¼ 茶匙 肉桂		¼茶匙肉桂
¼ [kʌp] [ˈreɪzɪnz] ([ɪf] [dɪˈzaɪəd]) ¼ cup raisins (if desired) ¼ 杯子 葡萄干 (如果 想要的)		¼ 杯葡萄干（可选）
[biːt] [eg] [wel] . Beat egg well . 打 蛋 出色地 .		将鸡蛋打散。
[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] . Add cottage cheese , melted butter , and seasoning . 添加 小屋 奶酪 , 融化 黄油 , 和 调料 .		加入乡村奶酪、融化的黄油和调味料。
[ɪf] [dɪˈzaɪəd] , ¼ [kʌp] [ˈreɪzɪnz] . If desired , ¼ cup raisins . 如果 想要的 , ¼ 杯子 葡萄干 .		如果需要，可加入 ¼ 杯葡萄干。
[pleɪs] [wʌŋ] [ˈhiːpɪŋ] [ˈteɪblspuːn] [ɒv; əv][ðə; ði] [tʃiːz] [ˈmɪkstʃə(r)][ɒn] [iːtʃ] [blɪnts] . Place 1 heaping tablespoon of the cheese mixture on each blintze . 地方 1 堆积 汤匙 的 这 奶酪 混合物 在 每个 薄饼 .		在每张薄饼上放1大勺奶酪混合物。
[fəʊld][ðə; ði] [ˈedʒɪz] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [ˈfɪlɪŋ] [ænd; ənd] [pres] [ɪn] [wel] . Fold the edges over the filling and press in well . 折叠 这 边缘 超过 这 填充 和 按 在 出色地 .		将边缘折叠到馅料上，并压紧。

[kʊk] [ɪn][ˈbʌtə(r)] [ʌnˈtɪl] [braʊn] [ɒn][bəʊθ][saɪdz] .
Cook in butter until brown on both sides .
厨师 在 黄油 直到 棕色的 在 两个都 侧面 .
用黄油煎至两面金黄。

[sɜ:v] [wɪð] [ˈsaʊə(r)] [kri:m] .
Serve with sour cream .
服务 和 酸的 奶油 .
佐以酸奶油食用。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [krɪspz]
Cottage Cheese Crisps
小屋 奶酪 薯片
乡村奶酪脆片

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɔ:l] - [ˈpɜ:pəs] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted all - purpose flour
1 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉
杯过筛通用面粉

¼ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐
¼茶匙盐

½ [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
½ teaspoon baking powder
½ 茶匙 烘烤 粉末
½茶匙泡打粉

⅓ [kʌp] [ˈbʌtə(r)][ɔ:(r)] [ˈsʌbstɪtju:t]
⅓ cup butter or substitute
⅓ 杯子 黄油 或者 代替
⅓ 杯黄油或替代品

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [mɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶
1汤匙牛奶

½ [kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
½ cup cottage cheese
½ 杯子 小屋 奶酪
半杯乡村奶酪

[pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə]
Paprika
辣椒
辣椒

½ [ˈti:spu:n] [ˈseləri] [si:d] ([ˈɒpʃən(ə)l])
½ teaspoon celery seed (optional)
½ 茶匙 芹菜 种子 (选修的)
½茶匙芹菜籽（可选）

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [ˈflaʊə(r)] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] .
Sift together flour , salt , and baking powder .
筛 一起 面粉 , 盐 , 和 烘烤 粉末 .
将面粉、盐和泡打粉一起过筛。

[kʌt] [ɪn][ˈbʌtə(r)] .
Cut in butter .
切 在 黄油 .
切入黄油。

[ˌeɪ dɪː ˈdiː][mɪlk][tuː; tə] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [ðen] [stɜː(r)][ˈɪntuː][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Add milk to cottage cheese , then stir into flour mixture .
添加 牛奶 到 小屋 奶酪 , 然后 搅拌 进入 面粉 混合物 .

将牛奶加入干酪中，然后搅拌入面粉混合物中。

[raʊnd] [dəʊ] [əˈpʊn] [ˈflaʊəd] [bɔːd] [ænd; ɛnd][rəʊl][aɪ ˈtiː][tuː; tə] ⅓ - [ɪntʃ] [ˈθɪknəs] .
Round dough upon floured board and roll it to ⅓ - inch thickness .
圆形的 面团 之上 撒了面粉 木板 和 卷 它 到 ⅓ - 英寸 厚度 .

将面团放在撒了面粉的案板上，擀成⅓英寸厚。

[kʌt] [ˈɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [strips] .
Cut into ½ - inch strips .
切 进入 ½ - 英寸 条状物 .

切成½英寸宽的条状。

[pleɪs] [strips] [ʊn] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ɛnd] [brʌʃ] [wɪð] [mɪlk] ; [ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
Place strips on baking sheet and brush with milk ; sprinkle with paprika
地方 条状物 在 烘烤 床单 和 刷子 和 牛奶 ; 撒 和 辣椒

[ænd; ɛnd] [ˈseləri] [siːd] .
and celery seed .
和 芹菜 种子 .

将面条放在烤盘上，刷上牛奶；撒上辣椒粉和芹菜籽。

[beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (425° [ef] .) - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [ʌnˈtɪl] [ˈlaɪtli] [braʊn] . -
Bake in hot oven (425° F .) 10 to 12 minutes until lightly browned . 16
烤 在 热的 烤箱 (425° F .) - 到 - 分钟 直到 轻轻 棕色 . -

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤10至12分钟，直至表面呈浅棕色。16

[meɪn] [ˈdɪʃɪz]
Main Dishes
主要的 菜肴

主菜

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ləʊf]
Cottage Cheese Loaf
小屋 奶酪 面包

乡村奶酪面包

[tuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [ˈliːmə] [biːnz] ([dreɪn] [ˈθʌrəli])
2 cups cooked lima beans (drain thoroughly)
2 杯子 煮熟 利马 豆子 (流走 彻底)

杯煮熟的利马豆（沥干水分）

1½ [paʊndz] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ pounds cottage cheese
1½ 磅 小屋 奶酪

1.5磅乡村奶酪

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][pɪmˈɪəntəʊz]
1 small can pimientos
1 小的 能 辣椒

1小罐甜椒

[wʌn][kʌp] [bred] [krʌmz]
1 cup bread crumbs
1 杯子 面包 面包屑

杯面包屑

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
½ **teaspoon pepper**
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[wʌn][kæn; kən] [kənˈdenst] [təˈmɑːtəʊ] [suːp]
1 can condensed tomato soup
1 能 浓缩版 番茄 汤

1罐浓缩番茄汤

[pʊt] [biːnz] , [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][pɪmˈiəntəʊz] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] [ˈtʃɒpə(r)] , [ˈjuːzɪŋ] [kɔːs]
Put beans , cottage cheese and pimientos through a meat chopper , using coarse
放 豆子 , 小屋 奶酪 和 辣椒 通过 一个 肉 直升机 , 使用 粗
[bleɪd] .
blade .
刀刃 .

将豆子、干酪和甜椒放入绞肉机，使用粗刀片绞碎。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[,eɪ diː ˈdiː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [ˈsiːznɪŋz] [ænd; ənd] [fɔːm] [ˈɪntuː][ə; eɪ][rəʊl] .
Add bread crumbs and seasonings and form into a roll .
添加 面包 面包屑 和 调味料 和 形式 进入 一个 卷 .

加入面包屑和调味料，卷成卷状。

[beɪk] [ɪn] [ˈslaɪtli] [ɡriːzd] [pæn] , [ʌnˈklʌvəd] [æt; ət] 350° [ef] . , [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .
Bake in slightly greased pan , uncovered at 350° F . , for about 30 minutes .
烤 在 轻微地 涂油 平底锅 , 裸露 在 350° F . , 为了 关于 - 分钟 .

在略微抹了油的烤盘中，不盖盖子，以 350°F 的温度烘烤约 30 分钟。

[hiːt] [ðə; ðɪ][təˈmɑːtəʊ] [suːp] , [pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ðɪ][ləʊf][ænd; ənd] [beɪk] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Heat the tomato soup , pour over the loaf and bake about 15 minutes longer .
热 这 番茄 汤 , 倒 超过 这 面包 和 烤 关于 - 分钟 更长 .

将番茄汤加热，浇在面包上，再烤约 15 分钟。

[sleɪs][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ðɪ][təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] .
Slice and serve with the tomato sauce .
片 和 服务 和 这 番茄 酱 .

切片后佐以番茄酱食用。

[ˈmʌʃrʊm] [paɪ]
Mushroom Pie
蘑菇 馅饼

蘑菇派

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] [daɪst] [ˈʌŋjən]
¼ **cup diced onion**
¼ 杯子 切丁 洋葱

¼ 杯切丁洋葱

[tuːˈtuː][kʌps] [hɒt] [kʊkt] [pəˈteɪtəʊz]
2 cups hot cooked potatoes
2 杯子 热的 煮熟 土豆

杯热的熟土豆

[wʌŋ][θri:] - [əʊ 'zed] . [kæŋ; kən] [tʃɒpt] [brɔɪld] ['mʌʃrʊmz]
1 3 - oz . can chopped broiled mushrooms
1 3 - 盎司 . 能 切碎 烤制 蘑菇

1罐3盎司的烤蘑菇碎

[wʌŋ][paʊnd] [kri:md] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 pound creamed cottage cheese
1 磅 奶油 小屋 奶酪

1磅奶油状乡村奶酪

½ [kʌp][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
½ cup sour cream
½ 杯子 酸的 奶油

半杯酸奶油

[wʌŋ] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

½ ['ti:spu:n] ['greɪvi]['meɪkə(r)]
½ teaspoon gravy maker
½ 茶匙 肉汁 制造商

½茶匙肉汁粉

[tu:'tu:] [egz] , [wel] ['bi:t(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌŋ][naɪn] - [ɪntʃ] ['peɪstri] [ʃel] , [ʌn'beɪkt]
1 9 - inch pastry shell , unbaked
1 9 - 英寸 糕点 壳 , 未烘焙的

1个9英寸的未烘焙酥皮派皮

[melt] ['bʌtə(r)][ɪn] [smɔ:l] ['sɔ:spən] .
Melt butter in small saucepan .
融化 黄油 在 小的 平底锅 .

在小平底锅中融化黄油。

乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(Cottage Cheese Recipe Book Appetizers,)

第2/3页

[eɪ diː ˈdiː] [ˈʌŋjən] [ænd; ənd] [kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ˈmɒdərət] [hiːt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒnəli] .
Add onion and cook over moderate heat five minutes , stirring occasionally .
添加 洋葱 和 厨师 超过 缓和 热 五 分钟 , 搅拌 偶尔 .
加入洋葱，用中火煮5分钟，偶尔搅拌。

[ˈmiːnwaɪl] , [kʊk] [ænd; ənd] [sɪv] [pəˈteɪtəʊz] .
Meanwhile , cook and sieve potatoes .
同时 , 厨师 和 筛 土豆 .
同时，将土豆煮熟并过筛。

[stɜː(r)] [ɪn] [ˈmʌʃrʊmz] , [tʃiːz] , [ˈsaʊə(r)] [kriːm] , [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ˈɡreɪvi] [ˈmeɪkə(r)] [ænd; ənd] [ˈʌŋjənz] .
Stir in mushrooms , cheese , sour cream , salt , pepper , gravy maker and onions .
搅拌 在 蘑菇 , 奶酪 , 酸的 奶油 , 盐 , 胡椒 , 肉汁 制造商 和 洋葱 .
加入蘑菇、奶酪、酸奶油、盐、胡椒粉、肉汁粉和洋葱。

[mɪks] [ˈθɒrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .
充分搅拌。

[fəʊld] [ɪn] [ˈbiːt(ə)n] [egz] .
Fold in beaten eggs .
折叠 在 被打败 鸡蛋 .
拌入打散的鸡蛋。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ʌnˈbeɪkt] [ʃel] .
Pour into unbaked shell .
倒 进入 未烘焙的 壳 .
倒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . , [əˈbaʊt] [wʌŋ] [ˈaʊə(r)] , [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈpʌfi] [ænd; ənd] [braʊn] .
Bake at 375° F . , about one hour , or until puffy and brown .
烤 在 375° F : , 关于 一 小时 , 或者 直到 蓬松 和 棕色的 .
在 375°F 的温度下烘烤约一小时，或直至蓬松呈棕色。

[sɜːv] [hɒt] [æz; əz] [meɪn] [dɪʃ] . -
Serve hot as main dish . 17
服务 热的 作为 主要的 盘子 . -
趁热作为主菜食用。17

[beɪkt] [ˌmækəˈrəʊni] [ænd; ənd] [tʃiːz]
Baked Macaroni and Cheese
烘焙 通心粉 和 奶酪
烤通心粉和奶酪

½ [kʌp] [slaɪst] [ɡriːn] [ˈʌŋjənz]
½ cup sliced green onions
½ 杯子 切片 绿色的 洋葱
半杯切碎的葱

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˈkʊkɪŋ] [fæt]
¼ cup butter or cooking fat
¼ 杯子 黄油 或者 烹饪 胖的
¼ 杯黄油或食用油

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [ˌmækəˈreʊni]
2 cups cooked macaroni
2 杯子 煮熟 通心粉

杯煮熟的通心粉

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [ˌpɪmɪˈentəʊ] ([ˈɒpʃən(ə)l])
2 tablespoons minced pimiento (optional)
2 汤匙 剁碎 辣椒 (选修的)

2汤匙切碎的甜椒（可选）

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

2 杯牛奶

[fɔːr] [egz] , [ˈbiːt(ə)n] [ˈslaɪtli]
4 eggs , beaten slightly
4 鸡蛋 , 被打败 轻微地

4个鸡蛋，略微打散

[sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ˈseləri] [siːd] [tuː; tə] [teɪst]
Salt , pepper , celery seed to taste
盐 , 胡椒 , 芹菜 种子 到 品尝

盐、胡椒粉、芹菜籽适量

[wʌn][kʌp][raɪp] [ˈɒlɪvz] , [ˈsiːdɪd]
1 cup ripe olives , seeded
1 杯子 成熟 橄榄 , 播种

杯去核成熟橄榄

½ [kʌp] [mɪnst] [ˈpɑːsli]
½ cup minced parsley
½ 杯子 剁碎 香菜

半杯切碎的欧芹

[ˈsəʊteɪ] [ˈʌŋjənz] [ʌnˈtɪl] [sɒft] , [bʌt; bət][nɒt] [braʊn] .
Saute onions until soft , but not brown .
炒 洋葱 直到 柔软的 , 但 不是 棕色的 .

将洋葱炒软，但不要炒至褐色。

[kəmˈbeɪn] [wɪð] [ɔːl] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈɪntuː] [diːp] , [braɪt] [ˈpɒtəri] [ˈkæsəreʊl] .
Combine with all remaining ingredients and pour into deep , bright pottery casserole .
结合 和 全部 其余的 原料 和 倒 进入 深的 , 明亮的 陶器 沙锅 .

将所有剩余食材混合，倒入深而明亮的陶制砂锅中。

[beɪk] [æŋ; ən][ˈaʊə(r)][æʔ; əʔ] 350° [ef] . [ˈɡɑːnɪʃ] [tɒp] [wɪð] [pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə][brɪˈɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
Bake an hour at 350° F . Garnish top with paprika before serving .
烤 一个 小时 在 350° F . 装饰 顶部 和 辣椒 前 服务 .

以 350°F 烘烤一小时。食用前撒上辣椒粉装饰。

[ˌfrentʃ] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ]
French Cottage Cheese Pie
法语 小屋 奶酪 馅饼

法式乡村奶酪派

[wʌn] [ʌnˈbeɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 unbaked 9 - inch pie shell
1 未烘焙的 9 - 英寸 馅饼 壳

个未烘焙的 9 英寸派皮

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

3¼ [kʌps] [ˈsaʊə(r)] [kriːm]
3¼ cups sour cream
3¼ 杯子 酸的 奶油

¾ 杯酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɒt] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊz]
2 cups hot mashed potatoes
2 杯子 热的 捣碎 土豆

杯热土豆泥

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˈʌŋjən]
3 tablespoons finely chopped onion
3 汤匙 精细地 切碎 洋葱

3汤匙切碎的洋葱

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ]
3 tablespoons chopped pimiento
3 汤匙 切碎 辣椒

3汤匙切碎的甜椒

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] [ˈbiːt(ə)n]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

1½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
1½ tablespoons butter
1½ 汤匙 黄油

1.5汤匙黄油

[blend] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ˈsaʊə(r)] [kriːm] [təˈgeðə(r)] .
Blend cottage cheese and sour cream together .
混合 小屋 奶酪 和 酸的 奶油 一起 .

将乡村奶酪和酸奶油混合在一起。

[biːt] [ɪn] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊz] .
Beat in mashed potatoes .
打 在 捣碎 土豆 .

拌入土豆泥。

[mɪks] [ˈθʌrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] , [ˈʌŋjən] , [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] .
Add salt , onion , pimiento .
添加 盐 , 洋葱 , 辣椒 .

加入盐、洋葱、甜椒。

[fəʊld] [ɪn] [ˈbiːt(ə)n] [egz] .
Fold in beaten eggs .
折叠 在 被打败 鸡蛋 .

拌入打散的鸡蛋。

[pɔː(r)][ˈɪntuː] [ʌnˈbeɪkt] [paɪ] [ʃel] , [dɒt] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] .
Pour into unbaked pie shell , dot with butter .
倒 进入 未烘焙的 馅饼 壳 , 点 和 黄油 .

倒入未烘烤的派皮中，点缀上黄油。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) 1¼ [ˈaʊəz] , [ʌnˈtɪl][ˈgəʊldən] [braʊn] .
Bake in moderate oven (350° F .) 1¼ hours , until golden brown .
烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) 1¼ 小时 , 直到 金的 棕色的 .

在中等温度（350°F）下烘烤 1¼ 小时，直至呈金黄色。

[sɜːv] [hɒt][æz; əz][meɪn] [dɪʃ] .
Serve hot as main dish .
服务 热的 作为 主要的 盘子 .

趁热作为主菜食用。

([ˈmeni] [frentʃ] [ˈfæmɪlɪz] [laɪk] [ðɪs] [paɪ][kəʊld] , [wɪð] [mɪksɪd] [ɡriːn] [ˈsæləd][ænd; ənd][ə; eɪ][hɒt] [suːp] .)
(Many French families like this pie cold , with mixed green salad and a hot soup .)
(许多 法语 家庭 喜欢 这 馅饼 寒冷的 , 和 混合 绿色的 沙拉 和 一个 热的 汤 .)

-
18
-

（许多法国家庭喜欢把这种馅饼冷着吃，配上混合蔬菜沙拉和热汤。） 18

[ˈkʌrɪd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [egz] [ɪn] [raɪs] [neɪsts]
Curried Cottage Cheese and Eggs in Rice Nests
咖喱 小屋 奶酪 和 鸡蛋 在 米 巢穴

咖喱奶酪鸡蛋饭团

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)]
1 teaspoon curry powder
1 茶匙 咖喱 粉末

1茶匙咖喱粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈʌnjən][dʒuːs]
½ teaspoon onion juice
½ 茶匙 洋葱 汁

半茶匙洋葱汁

1½ [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[sɪks][hɑ:d] - [kʊkt] [egz]
6 hard - cooked eggs
6 难的 - 煮熟 鸡蛋

6个煮熟的鸡蛋

[hɒt] [bɔɪld] [raɪs]
Hot boiled rice
热的 煮沸 米

热腾腾的米饭

[melt] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)lɪ] ['bɔɪlə(r)] .
Melt butter in a double boiler .
融化 黄油 在 一个 双倍的 锅炉 .

隔水融化黄油。

[,eɪ di: 'di:][ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add flour and mix well .
添加 面粉 和 混合 出色地 .

加入面粉并搅拌均匀。

[,eɪ di: 'di:][mɪlk] ['grædʒuəli][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜ:riŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Add milk gradually and cook , stirring constantly , until thickened .
添加 牛奶 逐步地 和 厨师 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 .

慢慢加入牛奶，边加边搅拌，直到变稠。

[,eɪ di: 'di:] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ˈʌŋjən][dʒu:s] , ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ænd; ənd][ˈpepə(r)][tu:; tə]
Add curry powder , onion juice , cottage cheese , and salt and pepper to
添加 咖喱 粉末 , 洋葱 汁 , 小屋 奶酪 , 和 盐 和 胡椒 到

[teɪst] .
taste .
品尝 .

加入咖喱粉、洋葱汁、奶酪，并根据口味加入盐和胡椒粉。

[fəʊld][ɪn][ðə; ði] [daɪst] [egz] , [rɪ'zɜ:vɪŋ] [sɪks][ˈslaɪsɪz][fɔ:(r); fə(r)] ['gɑ:nɪʃ] .
Fold in the diced eggs , reserving six slices for garnish .
折叠 在 这 切丁 鸡蛋 , 预订 六 切片 为了 装饰 .

拌入切丁的鸡蛋，留出六片作装饰。

[,ri:'hi:t] .
Reheat .
再加热 .

重新加热。

[sɜ:v] [ɒn] [neɪsts] [ɒv; əv][raɪs] .
Serve on nests of rice .
服务 在 巢穴 的 米 .

盛于米饭上即可。

[sɜ:rvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

['tju:nə] - [tʃi:z] ['pɪnwi:l]
Tuna - Cheese Pinwheels
金枪鱼 - 奶酪 风车

金枪鱼奶酪卷

[wʌn] [bætʃ] ['bɪskɪt] [dəʊ] [ɔ:(r)][mɪks]
1 batch biscuit dough or mix
1 批 饼干 面团 或者 混合

1份饼干面团或混合料

[ˈfɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[wʌŋ] [gri:n] [ˈʌŋjən] , [wið] [stem] , [mɪnst]
1 green onion , with stem , minced
1 绿色的 洋葱 , 和 干 , 剁碎

1根带茎的青葱，切碎

[wʌŋ][ˈseɪvən] - [əʊ ˈzed] . [kæŋ; kən] [fleɪkt] [ˈtju:nə]
1 7 - oz . can flaked tuna
1 7 - 盎司 . 能 片状的 金枪鱼

1罐7盎司的碎金枪鱼

[wʌŋ][kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˈmʌʃrʊm] [sɔ:s]
MUSHROOM SAUCE
蘑菇 酱

蘑菇酱

[wʌŋ][fɔ:r] - [əʊ ˈzed] . [kæŋ; kən] [ˈmʌʃrʊmz] , [wið] [dʒu:s]
1 4 - oz . can mushrooms , with juice
1 4 - 盎司 . 能 蘑菇 , 和 汁

1罐4盎司装蘑菇，带汁

[wʌŋ] [smɔ:l] [ˈʌŋjən]
1 small onion
1 小的 洋葱

1个小洋葱

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈflaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ [ˈti:spu:n] [ˈpepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[meɪk] [jɔ:(r); jə(r)] [ˈfeɪvərɪt] [ˈbɪskɪt] [dəʊ] , [ɔ:(r)] [prɪˈpeəd] [mɪks] .
Make your favorite biscuit dough , or prepared mix .
制作 你的 最喜欢的 饼干 面团 , 或者 准备 混合 .

制作你最喜欢的饼干面团，或者使用预拌粉。

[kəm'baɪn] ['ʌnjən] , ['tju:nə] , ['kɒtɪdʒ] ['tʃi:z] .
Combine onion , tuna , cottage cheese .
结合 洋葱 , 金枪鱼 , 小屋 奶酪 .

将洋葱、金枪鱼和乡村奶酪混合在一起。

[rəʊl] [dəʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] , [spred] [wɪð] ['tju:nə]['mɪkstʃə(r)] ; [rəʊl][æz; əz][fɔ:(r); fə(r)]['dʒeli][rəʊl] .
Roll dough ¼ inch thick , spread with tuna mixture ; roll as for jelly roll .
卷 面团 ¼ 英寸 厚的 , 传播 和 金枪鱼 混合物 ; 卷 作为 为了 果冻 卷 .

将面团擀成 ¼ 英寸厚，涂上金枪鱼混合物；像制作果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn] ½ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ; [pleɪs] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑ:t][pɒn] [gri:zd] ['kʊki] [ʃi:t] .
Cut in ½ inch slices ; place 1 inch apart on greased cookie sheet .
切 在 ½ 英寸 切片 ; 地方 1 英寸 除 在 涂油 曲奇饼 床单 .

切成 ½ 英寸厚的片；间隔 1 英寸放在涂了油的烤盘上。

[beɪk] - - - ['mɪnɪts] [æt; ət] 250° [ef] . [sɔ:s] : [tɒp] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ænd]['ʌnjən] ; ['səʊteɪ][ɪn]
Bake 20 - 25 minutes at 250° F . Sauce : Chop mushrooms and onion ; saute in
烤 - - - 分钟 在 250° F . 酱 : 劈 蘑菇 和 洋葱 ; 炒 在
['bʌtə(r)] .
butter .
黄油 .

以 250°F 烘烤 20-25 分钟。酱汁：将蘑菇和洋葱切碎；用黄油炒香。

[ʃeɪk] ['flaʊə(r)][ænd; ænd] ['si:znɪŋz] [ɪn][smɔ:l][dʒɑ:(r)] [wɪð] ['mʌʃrʊm] [dʒu:s] .
Shake flour and seasonings in small jar with mushroom juice .
摇 面粉 和 调味料 在 小的 罐 和 蘑菇 汁 .

将面粉、调味料和蘑菇汁放入小罐中摇匀。

[eɪ di: 'di:][tu:; tə] ['mʌʃrʊm] [ænd; ænd]['ʌnjən] ; [blend][ɪn][mɪlk] .
Add to mushroom and onion ; blend in milk .
添加 到 蘑菇 和 洋葱 ; 混合 在 牛奶 .

加入蘑菇和洋葱；拌入牛奶。

[stɜ:(r)] ['kɒnstəntli] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Stir constantly over low heat until thickened .
搅拌 不断地 超过 低的 热 直到 增稠 .

小火慢煮，不停搅拌至浓稠。

[pɔ:(r)]['əʊvə(r)] ['pɪnwɪ:l] , [ə'laʊɪŋ] [tu:'tu:][pə(r)] ['sɜ:vɪŋ] .
Pour over pinwheels , allowing 2 per serving .
倒 超过 风车 , 允许 2 每 服务 .

将糖浆淋在酥皮卷上，每份放 2 个酥皮卷。

[sɜ:rvz] [sɪks] . -
Serves 6 . 19
服务 6 . -

可供 6.19 人食用

['kɒtɪdʒ] ['tʃi:z] [ænd; ænd] [eg] [plɑ:nt] ['kæsəərəʊl]
Cottage Cheese and Egg Plant Casserole
小屋 奶酪 和 蛋 植物 沙锅

乡村奶酪和茄子砂锅

[wʌn] [eg] [plɑ:nt]
1 egg plant
1 蛋 植物

1个茄子

[wʌn][kʌp] ['kɒtɪdʒ] ['tʃi:z] ([draɪ])
1 cup cottage cheese (dry)
1 杯子 小屋 奶酪 (干燥)

杯干酪（干）

[θri:]['slaɪsɪz] [bred]
3 slices bread
3 切片 面包

3片面包

½ ['ʌnjən] , [slaɪst]
½ onion , sliced
½ 洋葱 , 切片

半个洋葱，切片

[wʌn] [gri:n] ['pepə(r)] , [tʃɒpt]
1 green pepper , chopped
1 绿色的 胡椒 , 切碎

1个青椒，切碎

[wʌn] [həʊl] [pɪmɪ'ɛntəʊ] , [tʃɒpt]
1 whole pimiento , chopped
1 所有的 辣椒 , 切碎

1个完整的甜椒，切碎

['pepə(r)][ænd; ənd]['mɑ:dʒərəm]
pepper and marjoram
胡椒 和 马郁兰

胡椒和马郁兰

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[,tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[pi:l] [ðə; ðɪ] [eg] [plɑ:nt][ænd; ənd][kju:b] .
Peel the egg plant and cube .
果皮 这 蛋 植物 和 立方体 .

茄子去皮切丁。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [sɔ:s] [pæn] [wɪð] ½ [kʌp]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['kʌvəd] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Put in a sauce pan with ½ cup water and cook covered for 15 minutes .
放 在 一个 酱 平底锅 和 ½ 杯子 水 和 厨师 涵盖 为了 - 分钟 .

放入平底锅中，加入半杯水，盖上盖子煮15分钟。

[,eɪ di: 'di:] [ʌn'bi:tn] [eg] [ænd; ənd][,tu:'tu:]['slaɪsɪz] [bred] , [flɛkt] .
Add unbeaten egg and 2 slices bread , flaked .
添加 不败 蛋 和 2 切片 面包 , 片状的 .

加入未打散的鸡蛋和2片撕碎的面包。

[stɜ:(r)][ɪn] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [ʌnjən][ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] .
Stir in cottage cheese , onion and seasoning .
搅拌 在 小屋 奶酪 , 洋葱 和 调料 .

拌入乡村奶酪、洋葱和调味料。

[pɔ:(r)][ˈɪntu:] [ˈbʌtəd] [ˈkæsəreɪsl̩] .
Pour into buttered casserole .
倒 进入 涂黄油的 沙锅 .

倒入涂抹了黄油的砂锅中。

[fleɪk] [wʌn][slʌɪs] [bred] [ˈəʊvə(r)][tɒp] , [dɒt] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pəˈpri:kə; ˈpæprɪkə] .
Flake 1 slice bread over top , dot with butter , and sprinkle with paprika .
薄片 1 片 面包 超过 顶部 , 点 和 黄油 , 和 撒 和 辣椒 .

将一片面包片盖在上面，点上黄油，再撒上辣椒粉。

[beɪk] [ɪn] 350° [ef] . [ˈʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Bake in 350° F . oven for 45 minutes .
烤 在 350° F : 烤箱 为了 - 分钟 .

在 350°F 的烤箱中烘烤 45 分钟。

[sɜ:rvz] [fɔ:(r)] - [sɪks] .
Serves 4 - 6 .
服务 4 - 6 .

可供 4-6 人食用。

[ˌmækəˈreʊni][ˈroumən,pf]
Macaroni Romanoff
通心粉 罗曼诺夫

罗马诺夫通心粉

[tu:] [kaɪndz][ɒv; əv] [tʃi:z] , [ˈkɒtɪdʒ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ʌ:p] [ˈtʃedə(r)] [taɪp] , [ɡɪv] [ðɪs] [ˌmækəˈreʊni]
Two kinds of cheese , cottage and a sharp Cheddar type , give this macaroni
二 种类 的 奶酪 , 小屋 和 一个 锋利的 切达干酪 类型 , 给 这 通心粉
[dɪʃ] [ˌʌnɪkˈspektɪd] [ˈfleɪvə(r)] .
dish unexpected flavor .
盘子 意外 味道 .

两种奶酪，乡村奶酪和味道浓郁的切达奶酪，给这道通心粉菜肴带来了意想不到的风味。

[aɪ ˈti:] [ɪz] [kəmˈpli:t] [ɪˈnʌf] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [meɪn] [pɑ:t] [ɒv; əv][ə; eɪ] [mi:l] ,
It is complete enough for the main part of a meal ,
它 是 完全的 足够的 为了 这 主要的 部分 的 一个 一顿饭 ,

它足以作为一顿主餐。

[ə; eɪ][ˈresəpi] [ðæt] [ju:; jʊ] [wɪl] [ju:z] [ˈfri:kwəntli] .
a recipe that you will use frequently .
一个 食谱 那 你 将要 使用 频繁地 .

一份你会经常使用的食谱。

[θri:] [kʌps] [kʊkt] [ˌmækəˈreʊni]
3 cups cooked macaroni
3 杯子 煮熟 通心粉

3杯煮熟的通心粉

[wʌn][kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[wʌn][kʌp][ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 cup sour cream
1 杯子 酸的 奶油

杯酸奶油

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjənz]
¼ cup chopped onions
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔːr][drɒps] [təˈbæskəʊ] [sɔːs]
4 drops Tabasco sauce
4 滴 塔巴斯科辣椒酱 酱

4滴塔巴斯科辣椒酱

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
2 tablespoons chopped parsley
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

¼ [kʌp] [ˈɡreɪtɪd] [ˈtʃedə(r)] - [taɪp] [tʃiːz]
¼ cup grated Cheddar - type cheese
¼ 杯子 磨碎的 切达干酪 - 类型 奶酪

¼ 杯磨碎的切达干酪

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪkˈsept] [ˈɡreɪtɪd] [tʃiːz] .
Combine all ingredients except grated cheese .
结合 全部 原料 除了 磨碎的 奶酪 .

除磨碎的奶酪外，将所有其他食材混合在一起。

[pleɪs] [ɪn] [ɡriːzd] [ˈkæsərəʊl] .
Place in greased casserole .
地方 在 涂油 沙锅 .

放入抹了油的砂锅中。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃiːz] .
Sprinkle with cheese .
撒 和 奶酪 .

撒上奶酪。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .
Bake in a moderate oven (350° F .) about 40 minutes .
烤 在 一个 缓和 烤箱 (350° F .) 关于 - 分钟 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤约40分钟。

[sɜːrvz] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] . -
Serves 4 to 6 . 20
服务 4 到 6 . -

可供 4 至 6 人食用。20

[ˈtjuːnə] - [tʃiːz] [beɪk]
Tuna - Cheese Bake
金枪鱼 - 奶酪 烤

金枪鱼奶酪焗烤

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[wʌn][kæn; kən][ˈtjuːnə] ([ˈseɪvən][,əʊˈzed] .)
1 can tuna (7 oz .)
1 能 金枪鱼 (7 盎司 .)

1罐金枪鱼（7盎司）

½ [kʌp][draɪ] [bred] [krʌmz]
½ cup dry bread crumbs
½ 杯子 干燥 面包 面包屑

半杯干面包屑

[tu:'tu:] [egz] , ['bi:t(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

¾ ['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt]
¾ teaspoon celery salt
¾ 茶匙 芹菜 盐

¾茶匙芹菜盐

[dæʃ] [ɒv; əv] [steɪk] [sɔ:s]
Dash of steak sauce
短跑 的 牛排 酱

少许牛排酱

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[kəm'baɪn] [tʃi:z] , ['tju:nə] , ¼ [kʌp] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] ['si:znɪŋz] .
Combine cheese , tuna , ¼ cup bread crumbs , and seasonings .
结合 奶酪 , 金枪鱼 , ¼ 杯子 面包 面包屑 , 和 调味料 .

将奶酪、金枪鱼、1/4 杯面包屑和调味料混合。

[blend] ['ɪntu:] ['bi:t(ə)n] [egz] .
Blend into beaten eggs .
混合 进入 被打败 鸡蛋 .

拌入打好的鸡蛋中。

[pleɪs] [ɪn] [ɔɪld] ['kæsərəʊl] ([wʌn] [kwɔ:t]) .
Place in oiled casserole (1 quart) .
地方 在 涂油 沙锅 (1 夸脱) .

放入涂油的砂锅（1夸脱）。

['sprɪŋk(ə)] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] , ['bʌtəd] .
Sprinkle with remaining crumbs , buttered .
撒 和 其余的 面包屑 , 涂黄油的 .

撒上剩余的涂抹了黄油的面包屑。

[set] [ɪn] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔ:tə(r)] ;
Set in pan of hot water ;
放 在 平底锅 的 热的 水 ;

放入热水锅中；

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)][ɪz][fɜ:m] .
bake in moderate oven (375° F .) about 30 minutes or until mixture is firm .
烤 在 缓和 烤箱 (375° F .) 关于 - 分钟 或者 直到 混合物 是 公司 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤约 30 分钟，或直至混合物变硬。

[sɜːrvz] [fɔːr] .
Serves 4 .
服务 4 .

可供 4 人食用。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [pʌfs]
Cottage Cheese Puffs
小屋 奶酪 泡芙

乡村奶酪泡芙

[wʌn] [kʌp] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup sieved cottage cheese
1 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

[wʌn] [kʌp] [draɪ] [bred] [krʌmz]
1 cup dry bread crumbs
1 杯子 干燥 面包 面包屑

杯干面包屑

³/₄ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
³/₄ teaspoon salt
³/₄ 茶匙 盐

³/₄茶匙盐

¹/₄ [ˈtiːspuːn] [ˈʌnjən] [sɔːlt]
¹/₄ teaspoon onion salt
¹/₄ 茶匙 洋葱 盐

¹/₄茶匙洋葱盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
1 teaspoon chopped parsley
1 茶匙 切碎 香菜

1茶匙切碎的欧芹

¹/₂ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈpiːnʌts]
¹/₂ cup chopped peanuts
¹/₂ 杯子 切碎 花生

半杯切碎的花生

[wʌn] [eg] , [ˈbiːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[kəmˈbaɪn] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , ³/₄ [kʌp] [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , [ˈʌnjən] [sɔːlt] , [ˈpɑːsli] [ænd; ənd] [ˈpiːnʌts]
Combine cottage cheese , ³/₄ cup bread crumbs , salt , onion salt , parsley and peanuts
结合 小屋 奶酪 , ³/₄ 杯子 面包 面包屑 , 盐 , 洋葱 盐 , 香菜 和 花生

[wɪð] [ˈbiːt(ə)n] [eg] ;
with beaten egg ;
和 被打败 蛋 ;

将乡村奶酪、³/₄ 杯面包屑、盐、洋葱盐、欧芹和花生与打散的鸡蛋混合；

[mɪks] [wel] .
mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː] [ˈpætiz] ; [rəʊl][ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [bred] [krʌmz] .
Shape into patties ; roll in remaining bread crumbs .
形状 进入 肉饼 ; 卷 在 其余的 面包 面包屑 .

将混合物捏成肉饼状；裹上剩余的面包屑。

[beɪk] [ɪn] [ɡri:zd] [ˈmʌfɪn] [tɪnz][ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (400° [ef] .) - [ˈmɪnɪts] .
Bake in greased muffin tins in hot oven (400° F .) 10 minutes .
烤 在 涂油 松饼 罐头 在 热的 烤箱 (400° F .) - 分钟 .

在涂油的松饼模具中，放入预热至华氏400度的烤箱烘烤10分钟。

[sɜ:vɪd] [wɪð] [ˈspaɪsɪ][ˈspæniʃ] [sɔ:s] . -
Served with spicy Spanish sauce . 21
服务 和 辛辣的 西班牙语 酱 . -

配以辛辣的西班牙酱汁。21

[ˈkɒtɪdʒ] [tɪmˈba:lɪz]
Cottage Timbales
小屋 定音鼓

乡村定音鼓

1½ [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

1½ [kʌps] [kʊkt] [raɪs][ɔ:(r)][faɪn][ˈnu:d(ə)lz]
1½ cups cooked rice or fine noodles
1½ 杯子 煮熟 米 或者 美好的 面条

1.5 杯熟米饭或细面条

[wʌn][kʌp] [ˈfaɪnli] [daɪst] [ɔ:(r)] [tʃɒpt] [kʊkt] [mi:t]
1 cup finely diced or chopped cooked meat
1 杯子 精细地 切丁 或者 切碎 煮熟 肉

杯切成细丁或碎末的熟肉

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [tʃɒpt] [ɡri:n] [ˈpepə(r)]
1 tablespoon chopped green pepper
1 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

1汤匙切碎的青椒

[wʌn] [ˈti:spu:n] [mɪnst] [ˈʌnjən]
1 teaspoon minced onion
1 茶匙 剁碎 洋葱

1茶匙切碎的洋葱

¾ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[θri:] [egz] , [ˈslaɪtli] [ˈbi:t(ə)n]
3 eggs , slightly beaten
3 鸡蛋 , 轻微地 被打败

3个鸡蛋，略微打散

1¼ [kʌps] [təˈma:təʊ][dʒu:s]
1¼ cups tomato juice
1¼ 杯子 番茄 汁

1¼ 杯番茄汁

[tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈbʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈʃʊɡə(r)]
½ **teaspoon** **sugar**
½ 茶匙 糖

半茶匙糖

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)][tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[kəmˈbeɪn] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [raɪs][ɔː(r)] [kʊkt] [ˈnuːd(ə)lz] , [miːt] , [ɡriːn] [ˈpepə(r)] , [ˈʌnjən] , [sɔːlt] ,
Combine **cottage** **cheese** , **rice** **or** **cooked** **noodles** , **meat** , **green** **pepper** , **onion** , **salt** ,
结合 小屋 奶酪 , 米 或者 煮熟 面条 , 肉 , 绿色的 胡椒 , 洋葱 , 盐 ,
[mɪlk][ænd; ənd] [egz] [ænd; ənd] [blend] .
milk **and** **eggs** **and** **blend** .
牛奶 和 鸡蛋 和 混合 :

将奶酪、米饭或煮熟的面条、肉、青椒、洋葱、盐、牛奶和鸡蛋混合搅拌。

[fɪl] [wel] [ɔɪld] [ˈklʌstəd] [kʌps] [wɪð] [ðə; ði][ˈmɪksɪʃə(r)][ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] [ˈjæləʊ] [pæn][ʊv; əv][ˈwɔːtə(r)]
Fill **well** **oiled** **custard** **cups** **with** **the** **mixture** **and** **set** **in** **a** **shallow** **pan** **of** **water**
充满出色地 涂油 蛋奶冻 杯子 和 这 混合物 和 放 在 一个 浅的 平底锅 的 水
.
:
.

将混合物倒入涂好油的蛋奶冻杯中，然后放入浅水盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . [ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] ,
Bake **in** **a** **350°** **F** . **oven** **for** **about** **45** **minutes** ,
烤 在 一个 350° F . 烤箱 为了 关于 - 分钟 ,

在 350°F 的烤箱中烘烤约 45 分钟。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl][ə; eɪ] [naɪf] [ɪnˈsɜːtɪd] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)] [ˈkɒmz] [aʊt] [kliːn] .
or **until** **a** **knife** **inserted** **in** **the** **center** **comes** **out** **clean** .
或者 直到 一个 刀 插入 在 这 中心 来 出去 干净的 :

或者直到插入中心的刀子拔出来时刀面干净为止。

[ˈʌnˈməʊld][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] .
Unmold **and** **serve** **with** **tomato** **sauce** .
脱模 和 服务 和 番茄 酱 :

脱模后佐以番茄酱食用。

[sɔːs]
SAUCE
酱

酱

[melt] [ˈbʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈsɔːspən] , [eɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)][ænd; ənd] [blend] .
Melt **butter** **in** **a** **small** **saucepan** , **add** **flour** **and** **blend** .
融化 黄油 在 一个 小的 平底锅 , 添加 面粉 和 混合 :

在一个小平底锅里融化黄油，加入面粉并搅拌均匀。

[eɪ diː ˈdiː][təˈmɑːtəʊ][dʒuːs][ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈθɪkənd] .
Add **tomato** **juice** **and** **cook** **and** **stir** **until** **smooth** **and** **thickened** .
添加 番茄 汁 和 厨师 和 搅拌 直到 光滑的 和 增稠 :

加入番茄汁，煮至浓稠顺滑。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ˈʊɡə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)] .
Season with sugar , salt and pepper .

季节 和 糖 , 盐 和 胡椒 .

用糖、盐和胡椒粉调味。

[sɜːv] [ˈəʊvə(r)] [ˈkɒtɪdʒ] [tɪmˈbɑːlɪz] .
Serve over cottage timbales .

服务 超过 小屋 定音鼓 .

盛于乡村风味烤饼上。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves 6 .

服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ˈreəbɪt]
Cottage Cheese Rarebit

小屋 奶酪 稀有比特

乡村奶酪干酪

[fɔːr] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈbʌtə(r)]
4 tablespoons butter

4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[,tuːˈtuː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈflaʊə(r)]
2 tablespoons flour

2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

½ [ˈtiːspuːn] [draɪ] [ˈmʌstəd]
½ teaspoon dry mustard

½ 茶匙 干燥 芥末

½茶匙干芥末

[,tuːˈtuː] [kʌps] [ˈbʌtəmɪlk]
2 cups buttermilk

2 杯子 酪乳

杯酪乳

[sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)][tuː; tə] [teɪst]
Salt and pepper to taste

盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[dæʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen]
Dash of cayenne

短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

½ [kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
½ cup cottage cheese

½ 杯子 小屋 奶酪

半杯乡村奶酪

[melt] [ðə; ðɪ][ˈbʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] .
Melt the butter in a saucepan .

融化 这 黄油 在 一个 平底锅 .

在平底锅里融化黄油。

[,eɪ dɪː ˈdiː][ˈflaʊə(r)][ænd; ənd] [ˈmʌstəd] , [ˈblendɪŋ] [wel] .
Add flour and mustard , blending well .

添加 面粉 和 芥末 , 混合 出色地 .

加入面粉和芥末，搅拌均匀。

[ðen] [ˈsləʊli] [stɜ:(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈbʌtəmɪlk] .
Then slowly stir in the buttermilk .
然后 缓慢地 搅拌 在 这 酪乳

然后慢慢搅拌加入酪乳。

[kʊk] [ˈsləʊli] [fɔ:(r); fə(r)][əˈbaʊt] [θri:] [ˈmɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˈʌðə(r)]
Cook slowly for about three minutes , then add the cottage cheese and other
厨师 缓慢地 为了 关于 三 分钟 , 然后 添加 这 小屋 奶酪 和 其他
[ˈsiːznɪŋz] .
seasonings .
调味料

慢火煮约三分钟，然后加入乡村奶酪和其他调味料。

[wʌn] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] , [tʃɒpt] [faɪn] , [meɪ] [ˈɔːlsəʊ][biː; bi] [ˈædɪd] .
One hard - boiled egg , chopped fine , may also be added .
一 难的 - 煮沸 蛋 , 切碎 美好的 , 可能 还 是 额外

还可以加入一个切碎的煮熟鸡蛋。

[sɜːv] [ɒn][hɒt] [ˈbʌtəd] [təʊst] . -
Serve on hot buttered toast . 22
服务 在 热的 涂黄油的 吐司 : -

配上热乎乎的黄油吐司即可。22

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ˈsuːfleɪ]
Cottage Cheese Souffle
小屋 奶酪 舒芙蕾

乡村奶酪舒芙蕾

[wʌn][kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

¼ [kʌp] [ˈbʌtəmɪlk]
¼ cup buttermilk
¼ 杯子 酪乳

¼ 杯酪乳

[wʌn][kʌp] [sɒft] [bred] [krʌmz]
1 cup soft bread crumbs
1 杯子 柔软的 面包 面包屑

杯软面包屑

[θri:] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[fɔ:(r)] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

[θri:] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə]
½ **teaspoon baking soda**
½ 茶匙 烘烤 苏打

½茶匙小苏打

[dæʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen]
Dash of cayenne
短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[melt] [ˈbʌtə(r)] [ɪn] [ˈskɪlɪt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] [keɪˈen] .
Melt butter in skillet , add flour , salt and cayenne .
融化 黄油 在 煎锅 , 添加 面粉 , 盐 和 辣椒 .

在煎锅中融化黄油，加入面粉、盐和辣椒粉。

[mɪks] [ˈθʌrəli] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][ðə; ði] [ˈbʌtəmɪlk] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Mix thoroughly , add all the buttermilk at once and stir until smooth .
混合 彻底 , 添加 全部 这 酪乳 在 一次 和 搅拌 直到 光滑的 .

充分搅拌，一次性加入所有酪乳，搅拌至顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [ˈsəʊdə][ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .
Then add the cottage cheese , soda and bread crumbs .
然后 添加 这 小屋 奶酪 , 苏打 和 面包 面包屑 .

然后加入乡村奶酪、苏打水和面包屑。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌnˈtɪl] [lait] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Beat the eggs until light and fluffy and add to the cheese mixture .
打 这 鸡蛋 直到 光 和 蓬松的 和 添加 到 这 奶酪 混合物 .

将鸡蛋打至蓬松轻盈，然后加入奶酪混合物中。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [ɡriːzd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [æt; ət]
Pour into a well - greased baking dish , and bake for about 30 minutes at
倒 进入 一个 出色地 - 涂油 烘烤 盘子 , 和 烤 为了 关于 - 分钟 在
350°
350°
350°

倒入抹了油的烤盘中，在350°F（约175°C）下烘烤约30分钟。

[ef] . [sɜːv] [æt; ət][wʌns] [wɪð] [ə; eɪ][hɒt] [tʃiːz] [sɔːs] ,
F . Serve at once with a hot cheese sauce ,
F . 服务 在 一次 和 一个 热的 奶酪 酱 ,

F. 立即搭配热奶酪酱食用。

[meɪd] [baɪ] [ˈædɪŋ] [ˈsnæpi] [əˈmerɪkən] [ɔː(r)] [ˈtʃedə(r)] [tʃiːz] [tuː; tə][ə; eɪ][ˈmiːdiəm] [waɪt] [sɔːs] .
made by adding snappy American or Cheddar cheese to a medium white sauce .
制成 经过 添加 轻快 美国人 或者 切达干酪 奶酪 到 一个 中等的 白色的 酱 .

做法是在中等浓稠度的白酱中加入味道浓郁的美式奶酪或切达奶酪。

[tʃiːz] - [stʌft] [ˈʌŋjənz]
Cheese - Stuffed Onions
奶酪 - 填充 洋葱

奶酪酿洋葱

[sɪks] [ˈmiːdiəm] [ˈʌŋjənz]
6 medium onions
6 中等的 洋葱

6个中等大小的洋葱

¾ [kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
¾ cup cottage cheese
¾ 杯子 小屋 奶酪

¾ 杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuːz] [ˈteɪbəˌspuːnz] [ˈfaɪnli] [ˈtʃɒpt] [ˈɡriːn] [ˈpepə(r)]
2 tablespoons finely chopped green pepper
2 汤匙 精细地 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[θɪːɪ][ˈslaɪsɪz][ˈbeɪkən][kʌt][ɪn][strips][ænd; ənd][fraɪd][krɪsp]
3 slices bacon cut in strips and fried crisp
3 切片 熏肉 切 在 条状物 和 油煎 脆

3片培根切成条状，炸至酥脆

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅓ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
⅓ teaspoon pepper
⅓ 茶匙 胡椒

⅓茶匙胡椒粉

¼ [kʌp] [ˈbʌtəd] [bred] [krʌmz]
¼ cup buttered bread crumbs
¼ 杯子 涂黄油的 面包 面包屑

¼ 杯涂抹黄油的面包屑

[fɔːr][strips][ˌpɪmɪˈentəʊ]
4 strips pimiento
4 条状物 辣椒

4条甜椒

[piːl] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈsɔːltɪd][ˈwɔːtə(r)][ʌnˈtɪl][dʒʌst][ˈtendə(r)] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .
Peel onions and cook in boiling salted water until just tender (about 20 minutes) .
果皮 洋葱 和 厨师 在 沸腾 咸的 水 直到 只是 投标 (关于 - 分钟) .

将洋葱去皮，放入沸腾的盐水中煮至刚熟（约 20 分钟）。

[dreɪn][ænd; ənd][kuːl] .
Drain and cool .
流走 和 凉爽的 .

沥干水分，冷却。

[rɪˈmuːv] [ˈsentəz] , [ˈliːvɪŋ] [ə; eɪ] [θɪn] [ʃel] .
Remove centers , leaving a thin shell .
消除 中心 , 离开 一个 薄的 壳 .

去除果肉中心部分，留下薄薄的果壳。

[tʃɒp] ½ [kʌp][ɒv; əv] [ˈsentəz] [ˈkɔːsli] .
Chop ½ cup of centers coarsely .
劈 ½ 杯子 的 中心 粗略地 .

将半杯果肉粗略切碎。

[kəmˈbaɪn] [wɪð] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [ˈɡriːn] [ˈpepə(r)] , [ˈbeɪkən] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˈpepə(r)] .
Combine with cottage cheese , green pepper , bacon , salt , and pepper .
结合 和 小屋 奶酪 , 绿色的 胡椒 , 熏肉 , 盐 , 和 胡椒 .

与乡村奶酪、青椒、培根、盐和胡椒粉混合。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[stʌf] [ˈʌnjən] [ʃelz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ˈɡriːzd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Stuff onion shells and place in greased baking dish .
东西 洋葱 贝壳 和 地方 在 涂油 烘烤 盘子 .

将洋葱皮填满馅料，放入抹了油的烤盘中。

[ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ˌpɪmɪˈɛntəʊ] .
Garnish with bread crumbs and pimiento .
装饰 和 面包 面包屑 和 辣椒 .

撒上面包屑和甜椒装饰。

[pɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkən] [ˈdrɪpɪŋ] [ˈəʊvə(r)] [iːtʃ] [ˈʌŋjən] .
Pour 1 teaspoon bacon drippings over each onion .
倒 1 茶匙 熏肉 滴落物 超过 每个 洋葱 .

在每个洋葱上淋上 1 茶匙培根油。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Cover and bake in moderate oven (350° F .) for 20 minutes .
覆盖 和 烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) 为了 - 分钟 .

盖上盖子，放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤20分钟。

[ʌnˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [braʊn] - - - [ˈmɪnɪts] .
Uncover and brown 10 - 15 minutes .
揭露 和 棕色的 - - - 分钟 .

揭开盖子，煎10-15分钟至金黄色。

[sɜːrvz] [sɪks] . -
Serves 6 . 23
服务 6 . -

可供 6.23 人食用

[swiːt] [pəˈteɪtəʊ] [kʌps]
Sweet Potato Cups
甜的 土豆 杯子

红薯杯

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [lɑːdʒ] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz]
2 pounds large sweet potatoes
2 磅 大的 甜的 土豆

2磅大红薯

[θriː] [lɑːdʒ] [ˈbrɪndʒɪz]
3 large oranges
3 大的 橙子

3个大橙子

[wʌn] [kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈdʒɪndʒə(r)]
¼ teaspoon ginger
¼ 茶匙 姜

¼茶匙姜

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[bɔɪl] [pəˈteɪtəʊz] .
Boil potatoes .
熬 土豆 .

煮土豆。

[piːl] [ænd; ənd] [mæʃ] [ˈθʌrəli] .
Peel and mash thoroughly .
果皮 和 捣碎 彻底 .

去皮并彻底捣碎。

[kʌt] ['brɪndʒɪz][ɪn] [hɑ:vz] , [rɪ'mu:v] [pʌlp] , [dɪ'skɑ:d] [waɪt] [pɪθ] [ænd; ənd] ['membreɪn] .
Cut oranges in halves , remove pulp , discard white pith and membrane .
切 橙子 在 一半 , 消除 纸浆 , 丢弃 白色的 髓 和 膜 .

将橙子切成两半，去除果肉，丢弃白色的果瓢和薄膜。

[kəm'baɪn] ['brɪndʒ] ['seɡmənts; seg'ments][ænd; ənd][dʒu:s] [wɪð] ['dʒɪndʒə(r)] , ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [mæft] **Combine orange segments and juice with ginger , cottage cheese , mashed**
结合 橙子 片段 和 汁 和 姜 , 小屋 奶酪 , 捣碎
[swi:t] [pə'teɪtəʊz] .
sweet potatoes .
甜的 土豆 .

将橙子瓣和橙汁与生姜、乡村奶酪、红薯泥混合在一起。

[fɪl] ['brɪndʒ] [ʃelz] .
Fill orange shells .
充满 橙子 贝壳 .

将橙子壳填满。

[brɔɪl] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ʌn'tɪl] [gleɪzd] .
Broil in slow oven (350° F .) until glazed .
烤 在 慢的 烤箱 (350° F .) 直到 釉面 .

用低温烤箱（350°F）烤至表面呈釉状。

[sɜ:v] [ɪ'mɪ:diətli] .
Serve immediately .
服务 立即地 .

立即食用。

[sen'seɪʃən(ə)l] [wɪð] ['bʌfeɪ; 'bʊfeɪ][hæm] .
Sensational with buffet ham .
轰动一时 和 自助餐 火腿 .

搭配自助火腿，味道绝佳。

[sɜ:rvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] ['ɒmlət]
Cottage Cheese Omelet
小屋 奶酪 煎蛋卷

乡村奶酪煎蛋卷

[fɔ:r] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
4 eggs , separated
4 鸡蛋 , 分开

4个鸡蛋，分开

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

$\frac{3}{4}$ [kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
 $\frac{3}{4}$ cup cottage cheese
 $\frac{3}{4}$ 杯子 小屋 奶酪

$\frac{3}{4}$ 杯乡村奶酪

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [kænd] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ]
3 tablespoons chopped canned pimiento
3 汤匙 切碎 罐装 辣椒

3汤匙切碎的罐装甜椒

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli]
2 tablespoons chopped parsley
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[biːt] [eg] [jəʊk] [ʌnˈtɪl] [θɪk] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [mɪlk] , [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌpɪmɪˈɛntəʊ] .
Beat egg yolks until thick ; add salt , pepper , milk , cheese and pimiento .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 ; 添加 盐 , 胡椒 , 牛奶 , 奶酪 和 辣椒 .
将蛋黄打至浓稠；加入盐、胡椒粉、牛奶、奶酪和甜椒。

[fəʊld][ɪn] [ˈstɪfli] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈwaɪts] .
Fold in stiffly beaten egg whites .
折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将打发至硬性发泡的蛋白轻轻拌入。

[pleɪs] [ˈbʌtə(r)][ɪn] [ˈskɪlɪt] , [hiːt] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɒmlət] .
Place butter in skillet , heat well and add omelet .
地方 黄油 在 煎锅 , 热 出色地 和 添加 煎蛋卷 .

在煎锅里放入黄油，加热至融化，然后倒入煎蛋。

[kʊk] [ˈsləʊli] [ʌnˈtɪl][fɜːm][ænd; ənd] [braʊn] [ɒn] [ˈbɒtəm] .
Cook slowly until firm and browned on bottom .
厨师 缓慢地 直到 公司 和 棕色 在 底部 .

小火慢煮至底部变硬并呈棕色。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdəɾət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [braʊn] [ɒn][tɒp] .
Bake in moderate oven (350° F .) 10 to 15 minutes or until browned on top .
烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) - 到 - 分钟 或者 直到 棕色 在 顶部 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 10 至 15 分钟，或直至表面呈棕色。

[kriːs] , [fəʊld] , [slɪp][ˈɒntə][hɒt][ˈplætə(r)][ænd; ənd] [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈpɑːsli] .
Crease , fold , slip onto hot platter and garnish with parsley .
褶皱 , 折叠 , 滑 到 热的 拼盘 和 装饰 和 香菜 .

捏出褶皱，折叠，放在热盘上，用欧芹装饰。

[sɜːrvz] [sɪks] . -
Serves 6 . 24
服务 6 . -

可供 6.24 人食用

[ˈkɒtɪdʒ] [kriːmd] [egz]
Cottage Creamed Eggs
小屋 奶油 鸡蛋

农家奶油鸡蛋

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[θɹi:] ['teɪbə,lspu:nz] ['flaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[sɔ:lɪ][ænd; ənd][ˈpepə(r)][tu:; tə] [teɪst]
Salt and pepper to taste
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ ['ti:spu:n] [mɪnst] [ˌpɪmɪˈentəʊ]
½ teaspoon minced pimiento
½ 茶匙 剁碎 辣椒

½ 茶匙切碎的甜椒

¼ ['ti:spu:n] ['wʊstəʃə(r)] [sɔ:s]
¼ teaspoon Worcestershire sauce
¼ 茶匙 伍斯特郡 酱

¼茶匙伍斯特沙司

[tu:'tu:][hɑ:d] [kʊkt] [egz] , [slaɪst]
2 hard cooked eggs , sliced
2 难的 煮熟 鸡蛋 , 切片

2个煮熟的鸡蛋，切片

[wʌn][kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[melt] ['bʌtə(r)] .
Melt butter .
融化 黄油 .

融化黄油。

[blend][ɪn]['flaʊə(r)] , [sɔ:lɪ] , ['pepə(r)] .
Blend in flour , salt , pepper .
混合 在 面粉 , 盐 , 胡椒 .

加入面粉、盐、胡椒粉拌匀。

['grædʒuəli][stɜ:(r)][ɪn][mɪlk] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smu:ð] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Gradually stir in milk ; cook until thick and smooth , stirring constantly .
逐步地 搅拌 在 牛奶 ; 厨师 直到 厚的 和 光滑的 , 搅拌 不断地 .

慢慢倒入牛奶；不断搅拌，煮至浓稠顺滑。

['si:z(ə)n] [wɪð] [ˌpɪmɪˈentəʊ][ænd; ənd] ['wʊstəʃə(r)] .
Season with pimiento and Worcestershire .
季节 和 辣椒 和 伍斯特郡 .

用甜椒和伍斯特沙司调味。

[eɪ di: 'di:] [slaɪst] [egz] [ænd; ənd] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] .
Add sliced eggs and cottage cheese .
添加 切片 鸡蛋 和 小屋 奶酪 .

加入切片鸡蛋和农家奶酪。

[hi:t] .
Heat .
热 .

热。

[sɜ:v] [ɒn] ['bʌtəd] [təʊst] .
Serve on buttered toast .
服务 在 涂黄油的 吐司 .

配黄油吐司食用。

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] [wɪð] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
Baked Potatoes With Cottage Cheese
烘焙 土豆 和 小屋 奶酪

烤土豆配乡村奶酪

[hɑ:v] [lɑ:dʒ] [beɪkt] [pə'teɪtəʊz] .
Halve large baked potatoes .
一半 大的 烘焙 土豆 .

将大烤土豆切成两半。

[sku:p] [aʊt] ['sentəz] .
Scoop out centers .
舀 出去 中心 .

挖出中心点。

[mæʃ] ['θʌrəli] .
Mash thoroughly .
捣碎 彻底 .

彻底捣碎。

[fɔ:(r); fə(r)][sɪks] , [kəm'baɪn] [tu:'tu:] [kʌps] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ænd; ənd][wʌn] [eg] .
For 6, combine 2 cups cottage cheese and one egg .
为了 6 , 结合 2 杯子 小屋 奶酪 和 一 蛋 .

6 人份：将 2 杯乡村奶酪和 1 个鸡蛋混合。

[mɪks] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] .
Mix with potatoes .
混合 和 土豆 .

与土豆混合。

['si:z(ə)n] .
Season .
季节 .

季节。

[ri:'fɪl; 'ri:fɪl] [ʃelz] .
Refill shells .
补充装 贝壳 .

补充弹壳。

[dʌst] [wɪð] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə] : [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə][hɒt]['ʌn(ə)n] .
Dust with paprika : Return to hot oven .
灰尘 和 辣椒 : 返回 到 热的 烤箱 .

撒上辣椒粉：放回热烤箱。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɒn][tɒp] .
Bake until brown on top .
烤 直到 棕色的 在 顶部 .

烤至表面呈棕色即可。

[mæʃt] [pə'teɪtəʊ][ænd; ənd] [tʃi:z] [pʌf]
Mashed Potato and Cheese Puff
捣碎 土豆 和 奶酪 噗

土豆泥奶酪泡芙

[mæʃ] [pə'teɪtəʊ] ['θʌrəli] [wɪð] [dɪ'zaɪəd] [mɪlk][ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] .
Mash potato thoroughly with desired milk and seasoning .
捣碎 土豆 彻底 和 想要的 牛奶 和 调料 .

将土豆与适量的牛奶和调味料充分捣成泥。

[blend] [ə'baʊt][wʌn][pɑ:t] ['kɒtɪdʒ] ['tʃi:z] [tu:; tə][fɔ:r][pɑ:ts][pə'teɪtəʊ] .

Blend about 1 part cottage cheese to 4 parts potato .
混合 关于 1 部分 小屋 奶酪 到 4 部分 土豆 .

将大约 1 份乡村奶酪与 4 份土豆混合。

[pleɪs] [ɪn] ['kæsəreɪʊl] , [dʌst] [wɪð] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['ʌv(ə)n] .

Place in casserole , dust with paprika and brown in oven .
地方 在 沙锅 , 灰尘 和 辣椒 和 棕色的 在 烤箱 .

放入砂锅，撒上辣椒粉，放入烤箱烤至金黄。

[eɪ di: 'di:] [tʃɒpt] ['pɑ:slɪ] [æz; əz] ['gɑ:nɪʃ] , [brɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] .

Add chopped parsley as garnish , before serving .
添加 切碎 香菜 作为 装饰 , 前 服务 .

上菜前撒上切碎的欧芹作为装饰。

[fɔ:(r); fə(r)] [teɪst] [ə'pi:l]

For Taste Appeal
为了 品尝 上诉

为了口味吸引力

[fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['krʌstɪ] [braʊn] ['tɒpɪŋ] [vɒn]['ʌv(ə)n] ['dɪfɪz] , [spred] [ðem; ðəm] ['dʒenərəsli] [wɪð]

For a crusty brown topping on oven dishes , spread them generously with

为了 一个 硬皮的 棕色的 配料 在 烤箱 菜肴 , 传播 他们 慷慨地 和

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] ;

cottage cheese ;

小屋 奶酪 ;

为了让烤箱菜肴表面形成一层酥脆的棕色外皮，可以在表面涂抹大量的乡村奶酪；

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [beɪk] .

sprinkle with bread crumbs , and bake .
撒 和 面包 面包屑 , 和 烤 .

撒上面包屑，烘烤。

[ju:z] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [æz; əz][ə; eɪ] ['tɒpɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn] - [krʌst] ['beri] [paɪz] .

Use cottage cheese as a topping for one - crust berry pies .
使用 小屋 奶酪 作为 一个 配料 为了 一 - 地壳 浆果 馅饼 .

在单层酥皮浆果派上放上乡村奶酪作为馅料。

[eɪ di: 'di:] [ə'prɒksɪmətli] ½ [kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [tu:; tə]['skræmb(ə)ld] [egz] [tu:; tə][ɪk'stend]['fleɪvə(r)]

Add approximately ½ cup cottage cheese to scrambled eggs to extend flavor

添加 大约 ½ 杯子 小屋 奶酪 到 打乱 鸡蛋 到 延长 味道

[ænd; ənd] ['kwɒntəti] .

and quantity .
和 数量 .

在炒鸡蛋中加入约 1/2 杯乡村奶酪，可以增加风味和份量。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ləʊ] [hi:t] .

Cook over low heat .
厨师 超过 低的 热 .

小火慢煮。

[spred] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [vɒn] [θɪn] [frentʃ] ['pæŋkeɪks] , [rəʊl][ʌp] , [ænd; ənd][fraɪ] ['laɪtli] ;

Spread cottage cheese on thin French pancakes , roll up , and fry lightly ;
传播 小屋 奶酪 在 薄的 法语 煎饼 , 卷 向上 , 和 炒 轻轻 ;

在薄薄法式煎饼上涂抹乡村奶酪，卷起来，轻轻煎一下；

[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] ['saʊə(r)] [kri:m] [ænd; ənd][dʒæm] , [ɔ:(r)][ɪ'ʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəməŋ] . -

and serve with sour cream and jam , or sugar and cinnamon . **25**
和 服务 和 酸的 奶油 和 果酱 , 或者 糖 和 肉桂 . -

可搭配酸奶油和果酱，或糖和肉桂食用。25

[dɪˈzɜːts] Desserts 甜点				甜点
[tʃiːz] Cheese 奶酪	[ˈkʌstəd] Custard 蛋奶冻	[ˈpʊdɪŋ] Pudding 布丁	芝士布丁	
[tuːˈtuː] 2 cups 2 杯子	[ˈkɒtɪdʒ] cottage 小屋	[tʃiːz] cheese 奶酪	杯乡村奶酪	
[fɔːr] 4 eggs 4 鸡蛋	[egz] ,	[ˈbiːt(ə)n] beaten 被打败	[ˈslaɪtli] slightly 轻微地	4个鸡蛋，略微打散
[wʌn] 1 quart 1 夸脱	[kwɔːt] ,	[mɪlk] milk 牛奶	[ˈskɔːldɪd] scalded 烫伤	1夸脱牛奶，烫过
[θriː] 3 tablespoons 3 汤匙	[ˈteɪbəlˌspuːnz] ,	[ˈflaʊə(r)] flour 面粉	3汤匙面粉	
½ ½ teaspoon ½ 茶匙	[ˈtiːspuːn] ,	[sɔːlt] salt 盐	½茶匙盐	
½ ½ cup ½ 杯子	[kʌp] ,	[ˈʊɡə(r)] sugar 糖	半杯糖	
[wʌn] 1 teaspoon 1 茶匙	[ˈtiːspuːn] ,	[vəˈnɪlə] vanilla 香草	[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] extract 提炼	1茶匙香草精
¼ ¼ teaspoon ¼ 茶匙	[ˈtiːspuːn] ,	[ˈɑːmənd] almond 杏仁	[ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] extract 提炼	¼茶匙杏仁提取物
[pʊt] Put 放	[ˈkɒtɪdʒ] cottage 小屋	[tʃiːz] cheese 奶酪	[θruː] through 通过	[ə; eɪ] a 一个
				[sɪv] sieve 筛
将干酪过筛。				
[biːt] Beat 打	[egz] eggs 鸡蛋	[təˈgeðə(r)] together 一起	[ˈslaɪtli] slightly 轻微地	[; ,];
				[, eɪ diː ˈdiː] ;
				[ˈskɔːldɪd] ;
				[mɪlk] ;
				[ˈstɜːrɪŋ] ;
				[tuː; tə] ;
				[blend] ;
稍微打散鸡蛋；加入热牛奶，搅拌均匀。				
[mɪks] Mix 混合	[draɪ] dry 干燥	[ɪnˈɡriːdiənts] ingredients 原料	[; ,];	[, eɪ diː ˈdiː] ;
				[sɪvd] ;
				[ˈkɒtɪdʒ] ;
				[tʃiːz] ;
将干料混合；加入过筛的农家奶酪。				

[ˈgrædʒuəli] [stɜ:(r)] [ɪn] [mɪlk] - [eg] [ˈmɪkstʃə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdi:] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [ˈɑ:mənd] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] .
Gradually stir in milk - egg mixture ; add vanilla and almond extract .
逐步地 搅拌 在 牛奶 - 蛋 混合物 ; 添加 香草 和 杏仁 提炼 .
慢慢倒入牛奶鸡蛋混合物；加入香草精和杏仁精。

[pɔ:(r)] [ˈɪntu:] [ə; eɪ] [wel] - [ˈbʌtəd] [eɪt] - [ɪntʃ] [ɡlɑ:s] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour into a well - buttered 8 - inch glass baking dish .
倒 进入 一个 出色地 - 涂黄油的 8 - 英寸 玻璃 烘烤 盘子 .
倒入涂抹了黄油的 8 英寸玻璃烤盘中。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] [ˈwɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (325° [ef] .)
Place in a pan of hot water and bake in a moderate oven (325° F .)
地方 在 一个 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (325° F .)
[fɔ:(r); fə(r)] 1½ [ˈaʊəz] [ɔ:(r)] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪnˈsɜ:tɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsentə(r)] [ˈkɒmz] [aʊt] [kli:n] ;
for 1½ hours or until a knife inserted in the center comes out clean ;
为了 1½ 小时 或者 直到 一个 刀 插入 在 这 中心 来 出去 干净的 ;
放入一盘热水中，在中等温度（325°F）的烤箱中烘烤 1.5 小时，或直到插入中心的刀子取出时干净为止；

[let] [ku:l] .
let cool .
让 凉爽的 .
放凉。

[sɜ:rvz] [sɪks] [tu:; tə] [eɪt] .
Serves 6 to 8 .
服务 6 到 8 .
可供 6 至 8 人食用。

[ˈlemən] - [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z] [ˈkʌstəd]
Lemon - Cottage Cheese Custard
柠檬 - 小屋 奶酪 蛋奶冻
柠檬乡村奶酪蛋奶冻

½ [kʌp] [ˈmelbə] [təʊst] [krʌmz] , [rəʊld] [ænd; ənd] [ˈsɪftɪd]
½ cup melba toast crumbs , rolled and sifted
½ 杯子 梅尔巴 吐司 面包屑 , 滚动 和 筛过的
½ 杯梅尔巴吐司碎屑，碾碎并过筛

[wʌn] [kʌp] [ˈʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖
杯糖

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] , [ˈmeltɪd]
¼ cup butter , melted
¼ 杯子 黄油 , 融化
¼ 杯融化的黄油

[tu:ˈtu:] [eg] [jəʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄
2个蛋黄

[dʒu:s] [ɒv; əv] [wʌn] [ˈlemən]
Juice of 1 lemon
汁 的 1 柠檬
1个柠檬的汁

[raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] [ˈlemən] , [ˈɡreɪtɪd]
Rind of 1 lemon , grated
果皮 的 1 柠檬 , 磨碎的
1个柠檬的皮，磨碎

¼ [ˈtiːspuːn] [meɪs]
¼ **teaspoon mace**
¼ 茶匙 锤

¼茶匙肉豆蔻

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊə(r)]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
½ **cup whipping cream**
½ 杯子 鞭打 奶油

半杯鲜奶油

[ˌtuːˈtuː] [eg] [ˈwaɪts]
2 egg whites
2 蛋 白人

2个蛋清

⅓ [kʌp] [nʌt] [miːts] , [tʃɒpt]
⅓ **cup nut meats , chopped**
⅓ 杯子 坚果 肉类 , 切碎

⅓ 杯切碎的坚果仁

[kəmˈbaɪn] [krʌmz] , ½ [kʌp] [ˈʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [ˈbʌtə(r)] ; [laɪn] [ˈbʌtəd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Combine crumbs , ½ cup sugar , and butter ; line buttered baking dish .
结合 面包屑 , ½ 杯子 糖 , 和 黄油 ; 线 涂黄油的 烘烤 盘子 .

将面包屑、半杯糖和黄油混合；铺在涂了黄油的烤盘中。

[biːt] [eg] [jəʊk] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈʃʊɡə(r)] , [eɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] , [meɪs] [ænd; ənd]
Beat egg yolks with remaining sugar , add lemon juice and rind , mace and
打 蛋 蛋黄 和 其余的 糖 , 添加 柠檬 汁 和 果皮 , 锤 和
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

将蛋黄与剩余的糖一起打散，加入柠檬汁和柠檬皮、肉豆蔻和盐，

[ðen] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ˈflaʊə(r)] [ˈblendɪd] [wɪð] [mɪlk] .
then cottage cheese and flour blended with milk .
然后 小屋 奶酪 和 面粉 混合 和 牛奶 .

然后将干酪和面粉与牛奶混合。

[mɪks] [ɔːl] [ˈθʌrəli] [ænd; ənd] [sɪv] .
Mix all thoroughly and sieve .
混合 全部 彻底 和 筛 .

将所有材料充分混合后过筛。

[ˌeɪ dɪː ˈdiː] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [ˈstɪfli] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈwɑːts] .
Add whipped cream and stiffly beaten egg whites .
添加 鞭打 奶油 和 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入打发的鲜奶油和打发至硬性发泡的蛋白。

[mɪks] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈɪntuː] [krʌm] - [laɪnd] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪ] , [ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [nʌt] [miːts] .
Mix lightly and pour into crumb - lined baking dish , sprinkle with nut meats .
混合 轻轻 和 倒 进入 屑 - 衬里 烘烤 盘子 , 撒 和 坚果 肉类 .

轻轻搅拌，倒入铺有面包屑的烤盘中，撒上坚果碎。

[set] [ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdəɾət] [ˈʌv(ə)n] (325° [tuː; tə] 350° [ef] .)
Set in pan of hot water and bake in a moderate oven (325° to 350° F .)
放 在 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (325° 到 350° F .)
[wʌn][ˈaʊə(r)] .
1 hour .
1 小时 .

放入装有热水的平底锅中，在中等温度的烤箱（325°至350°F）中烘烤1小时。

[sɜːv] [kəʊld] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [krʌft] [ˈstrɔːb(ə)rɪz] .
Serve cold with whipped cream or crushed strawberries .
服务 寒冷的 和 鞭打 奶油 或者 碎 草莓 .

冷藏后佐以鲜奶油或碎草莓食用。

[sɜːrvz] [eɪt] . -
Serves 8 . 26
服务 8 . -

可供 8.26 人食用

[spaɪst] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ˈkʊkɪz]
Spiced Cottage Cheese Cookies
加香料 小屋 奶酪 曲奇饼

香料乡村奶酪饼干

[ɪn] [ðɪːz] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [ˈkʊkɪz] [ðə; ði] [tʃiːz] [prəˈvaɪdz] [ðə; ði][ˈlɪkwɪd][ˈkɒntent] .
In these refrigerator cookies the cheese provides the liquid content .
在 这些 冰箱 曲奇饼 这 奶酪 提供 这 液体 内容 .

这些冷藏饼干中，奶酪提供了液体成分。

½ [kʌp] [ˈɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp][ˈfʊgə(r)] , [braʊn] [ɔː(r)][ˈgrænjʊləɪtɪd]
½ cup sugar , brown or granulated
½ 杯子 糖 , 棕色的 或者 颗粒状

半杯糖，红糖或白砂糖均可

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

1¾ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɔːl] - [ˈpɜːpəs] [ˈflaʊə(r)]
1¾ cup sifted all - purpose flour
1¾ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

1¾ 杯过筛通用面粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

½ **teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]

½ **teaspoon cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [ˈtiːspuːn] [iːtʃ] [ˈnʌtmeg] [ænd; ənd] [kləʊvz]

¼ **teaspoon each nutmeg and cloves**
¼ 茶匙 每个 肉豆蔻 和 丁香

肉豆蔻和丁香各1/4茶匙

⅓ [kʌp] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [sɪvd]

⅓ **cup cottage cheese , sieved**
⅓ 杯子 小屋 奶酪 , 过筛

⅓ 杯过筛的乡村奶酪

[kriːm] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][ˈʊgə(r)] [təˈgeðə(r)] ; [biːt] [ɪn] [eg] .

Cream shortening and sugar together ; beat in egg .
奶油 缩短 和 糖 一起 ; 打 在 蛋 .

将起酥油和糖一起打发；然后加入鸡蛋搅拌均匀。

[sɪft][ˈflaʊə(r)] [wɪð] [ˈsəʊdə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][sˈpaɪsɪz][ˈɪntuː] [bəʊl] ; [eɪ diː ˈdiː] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] .

Sift flour with soda , salt , and spices into bowl ; add cottage cheese .
筛 面粉 和 苏打 , 盐 , 和 香料 进入 碗 ; 添加 小屋 奶酪 .

将面粉、小苏打、盐和香料一起筛入碗中；加入农家奶酪。

[stɜː(r)] [təˈgeðə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

Stir together to make a stiff dough .
搅拌 一起 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

搅拌至形成较硬的面团。

[fɔːm] [ˈɪntuː][rəʊl] ; [ræp] [ɪn] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] [ænd; ənd] [tʃɪl] [wel] [ɪn][ðə; ði][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .

Form into roll ; wrap in waxed paper and chill well in the refrigerator .
形式 进入 卷 ; 裹 在 打蜡 纸 和 寒意 出色地 在 这 冰箱 .

卷成卷状；用蜡纸包裹，放入冰箱冷藏。

[slaɪs] [θɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (375° [ef] .) - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈlaɪtli]

Slice thin , and bake in a moderate oven (375° F .) 10 minutes or until lightly
片 薄的 , 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (375° F .) - 分钟 或者 直到 轻轻

[braʊn] .

browned .

棕色 .

切成薄片，放入中等温度（375°F）的烤箱烘烤 10 分钟或直至表面呈浅棕色。

[meɪks] [əˈbaʊt] 2½ [ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkɪz] .

Makes about 2½ dozen cookies .
制作 关于 2½ 打 曲奇饼 .

大约可以做2.5打饼干。

[ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [kʌp] [keɪks]

Cottage Cheese Cup Cakes
小屋 奶酪 杯子 蛋糕

乡村奶酪纸杯蛋糕

½ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]

½ **cup butter**
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [braʊn] [ˈʊgə(r)] , [ˈfɜːmli] [pækt]
2 cups brown sugar , firmly packed
2 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯红糖，压实

[ˈɡreɪtɪd][raɪnd][pʊ; əv][wʌn][ˈlemən]
Grated rind of 1 lemon
磨碎的 果皮 的 1 柠檬

1个柠檬的磨碎的皮

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [ˈreɪzɪnz]
1 cup chopped raisins
1 杯子 切碎 葡萄干

杯切碎的葡萄干

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kriːmd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] ([ɔː(r)][ˌtuːˈtuː][kʌps][draɪ] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [plʌs][θriː]
2 cups creamed cottage cheese (or 2 cups dry cottage cheese plus 3
2 杯子 奶油 小屋 奶酪 (或者 2 杯子 干燥 小屋 奶酪 加 3
[ˈteɪbəlˌspuːnz] [mɪlk])
tablespoons milk)
汤匙 牛奶)

杯奶油状乡村奶酪（或 2 杯干乡村奶酪加 3 汤匙牛奶）

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[kriːm] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp][pʊ; əv][ðə; ði] [braʊn] [ˈʊgə(r)][ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] .
Cream butter and one cup of the brown sugar until light and fluffy .
奶油 黄油 和 一 杯子 的 这 棕色的 糖 直到 光 和 蓬松的 .

将黄油和一杯红糖搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈlemən][raɪnd][ænd; ənd] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add lemon rind and egg and beat well .
添加 柠檬 果皮 和 蛋 和 打 出色地 .

加入柠檬皮和鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˈsekənd] [kʌp][pʊ; əv] [braʊn] [ˈʊgə(r)][ænd; ənd][mɪks] [ˈθʌrəli] .
Add cottage cheese and second cup of brown sugar and mix thoroughly .
添加 小屋 奶酪 和 第二 杯子 的 棕色的 糖 和 混合 彻底 .

加入乡村奶酪和第二杯红糖，搅拌均匀。

[sɪft][ˈflaʊə(r)][wʌns] , [ˈmeʒə(r)] , [ænd; ənd][riːˈsɪft] [wɪð] [ðə; ði][draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift flour once , measure , and resift with the dry ingredients .
筛 面粉 一次 , 措施 , 和 回流 和 这 干燥 原料 .

将面粉过筛一次，称量后，再与干料一起过筛。

[blend] [wɪð] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] .
Blend with cottage cheese mixture .
混合 和 小屋 奶酪 混合物 .

与乡村奶酪混合物混合。

[fəʊld][ɪn]['reɪzɪnz] .
Fold in raisins .
折叠 在 葡萄干 .

拌入葡萄干。

[beɪk] [ɪn] [ɡriːzd] ['mʌfɪn] [pænz][æt; ət] 350° [ef] . , [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake in greased muffin pans at 350° F . , for 30 minutes , or until done .
烤 在 涂油 松饼 平底锅 在 350° F . , 为了 - 分钟 , 或者 直到 完毕 .
在抹了油的松饼模具中, 以 350°F 的温度烘烤 30 分钟, 或直至烤熟。

[sɜːv] [wɔːm] .
Serve warm .
服务 温暖的 .

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt][tuː'tuː]['dʌz(ə)n] ['kʌpkeɪks] . -
Makes about 2 dozen cupcakes . 27
制作 关于 2 打 纸杯蛋糕 . -

大约可以做两打纸杯蛋糕。27

[ʌn'beɪkt] [tʃiːz] [keɪk]
Unbaked Cheese Cake
未烘焙的 奶酪 蛋糕

未烤芝士蛋糕

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[tuː'tuː] ['teɪbəʊ,spuːnz] [ʌn'fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons unflavored gelatin
2 汤匙 无味 明胶

2汤匙无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[fɔːr] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
4 eggs , separated
4 鸡蛋 , 分开

4个鸡蛋，分开

[wʌn][kʌp]['teɪb(ə)l] [kriːm]
1 cup table cream
1 杯子 桌子 奶油

杯食用奶油

¾ [kʌp]['ʊɡə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[tuː'tuː][kʌps] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [sɪvd]
2 cups cottage cheese , sieved
2 杯子 小屋 奶酪 , 过筛

杯过筛的乡村奶酪

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'ni:lə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[dʒu:s][pʊv; əv][tu:'tu:] ['lemənz]
Juice of 2 lemons
汁 的 2 柠檬

2个柠檬的汁

['greɪtɪd] [pi:l] [pʊv; əv][wʌn] ['lemən]
Grated peel of 1 lemon
磨碎的 果皮 的 1 柠檬

1个柠檬的磨碎的皮

½ [kʌp] ['hevi] [kri:m] , [wɪpt]
½ **cup heavy cream , whipped**
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

[krʌst]
CRUST
地壳

饼皮

[tu:'tu:] [kʌps] ['greɪəm] ['krækə(r)][ɔ:(r)] [zwaɪbæk] [krʌmz]
2 cups graham cracker or zweiback crumbs
2 杯子 格雷厄姆 饼干 或者 茨维巴克 面包屑

杯全麦饼干碎或兹维巴克饼干碎

½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
½ **cup melted butter**
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

¼ [kʌp] [kən'fekʃənərz] ['ʊgə(r)]
¼ **cup confectioner's sugar**
¼ 杯子 糖果商 糖

¼ 杯糖粉

['sɒfn] ['dʒelətɪn][ɪn]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
Soften gelatin in water for 5 minutes .
软化 明胶 在 水 为了 5 分钟 .

将明胶放入水中浸泡5分钟使其软化。

[ɪn][ðə; ði][tɒp][pʊv; əv][ðə; ði]['dʌb(ə)] ['bɔɪlə(r)] [bi:t] [eg] [jəʊk] ['slɑɪtli] ; [stɜ:(r)][ɪn] ['sɒfənd] ['dʒelətɪn] ,
In the top of the double boiler beat egg yolks slightly ; stir in softened gelatin ,
在 这 顶部 的 这 双倍的 锅炉 打 蛋 蛋黄 轻微地 ; 搅拌 在 软化 明胶 ,
在双层蒸锅的上层，将蛋黄稍微打散；拌入软化的吉利丁，

['teɪb(ə)] [kri:m] , [ænd; ænd] ['ʊgə(r)] .
table cream , and sugar .
桌子 奶油 , 和 糖 .

鲜奶油和糖。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][kəʊts]
Place over boiling water and cook , stirring constantly , until the mixture coats
地方 超过 沸腾 水 和 厨师 , 搅拌 不断地 , 直到 这 混合物 外套
[ə; eɪ] [spu:n] .
a spoon .
一个 勺子 .

将混合物放入沸水中，不断搅拌烹煮，直至混合物能挂在勺子上。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] ; [stɜ:(r)][ɪn] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , [sɔ:lt] , [və'nɪlə] , ['lemən][dʒu:s] , [ænd; ənd] [pi:l]
Remove from heat ; stir in cottage cheese , salt , vanilla , lemon juice , and peel
消除 从 热 ; 搅拌 在 小屋 奶酪 , 盐 , 香草 , 柠檬 汁 , 和 果皮
.
.
.

从火上移开；拌入乡村奶酪、盐、香草精、柠檬汁和柠檬皮。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[fəʊld][ɪn] [kri:m] .
Fold in cream .
折叠 在 奶油 .

拌入奶油。

[waɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz] ['ku:lɪŋ] , [kəm'beɪn] [ɪn'ɡri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)] [krʌst] ; [teɪk] [aʊt] ⅓ [ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)]
While filling is cooling , combine ingredients for crust ; take out ⅓ of mixture
尽管 填充 是 冷却 , 结合 原料 为了 地壳 ; 拿 出去 ⅓ 的 混合物
[ænd; ənd][set][ə'saɪd] .
and set aside .
和 放 旁边 .

馅料冷却时，将饼皮的材料混合；取出三分之一的混合物放在一边。

[ju:z] [rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv] [krʌmz] [tu:; tə][laɪn] ['bɒtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][ə; eɪ] [sprɪŋ] [məʊld][ɔ:(r)]
Use remainder of crumbs to line bottom and sides of a spring mold or
使用 余 的 面包屑 到 线 底部 和 侧面 的 一个 春天 模具 或者
[di:p] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [keɪk] [pæn] .
deep 9 - inch layer cake pan .
深的 9 - 英寸 层 蛋糕 平底锅 .

将剩余的面包屑铺在弹簧模具或9英寸深的多层蛋糕模具的底部和侧面。

[pɔ:(r)] ['fɪlɪŋ] ['ɪntu:][pæn] .
Pour filling into pan .
倒 填充 进入 平底锅 .

将馅料倒入锅中。

['sprɪŋk(ə)l] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] [ɒn][tɒp] .
Sprinkle remaining crumbs on top .
撒 其余的 面包屑 在 顶部 .

将剩余的面包屑撒在上面。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊəz] [brɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] . -
Chill several hours before serving . 28
寒意 一些 小时 前 服务 . -

冷藏数小时后再食用。28

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [keɪk]
Cottage Cheese Cake
小屋 奶酪 蛋糕

乡村奶酪蛋糕

[,tu:'tu:] [kʌps] [faɪn] ['melbə] [təʊst] [krʌmz]
2 cups fine melba toast crumbs
2 杯子 美好的 梅尔巴 吐司 面包屑

杯细梅尔巴吐司屑

1½ [kʌps] ['ʃʊɡə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1 茶匙肉桂

½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6 个鸡蛋

1½ ['teɪbəʌ,spu:nz] ['lemən][dʒu:s]
1½ tablespoons lemon juice
1½ 汤匙 柠檬 汁

1.5 汤匙柠檬汁

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½ 茶匙盐

½ [kʌp] ['kɒfi] [kri:m]
½ cup coffee cream
½ 杯子 咖啡 奶油

半杯咖啡奶油

[θri:] [kʌps] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] [sɪvd]
3 cups cottage cheese sieved
3 杯子 小屋 奶酪 过筛

杯过筛的乡村奶酪

¼ [kʌp] ['flaʊə(r)]
¼ cup flour
¼ 杯子 面粉

¼ 杯面粉

[,tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd]
2 teaspoons grated lemon rind
2 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2 茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
¼ cup chopped nuts
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'ni:lə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1 茶匙香草精

[kəm'baɪn] [krʌmz] [wɪð] ½ [kʌp][ˈʊɡə(r)] , [ˈsɪnəməŋ] , [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)] .
Combine crumbs with ½ cup sugar , cinnamon , and butter .
结合 面包屑 和 ½ 杯子 糖 , 肉桂 , 和 黄油 .

将面包屑与 1/2 杯糖、肉桂和黄油混合。

[rɪ'zɜ:v] ¾ [kʌp][ɒv; əv][ˈmɪkstʃə(r)][fɔ:(r); fə(r)][tɒp][ænd; ənd] [pres] [ˈbæləns] [ˈɪntu:] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ]
Reserve ¾ cup of mixture for top and press balance into bottom of a
预订 ¾ 杯子 的 混合物 为了 顶部 和 按 平衡 进入 底部 的 一个

[naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn] .
9 - inch pie pan .
9 - 英寸 馅饼 平底锅 .

留出 ¾ 杯混合物作顶部，将剩余的混合物压入 9 英寸派盘的底部。

[bi:t] [egz] [ænd; ənd][eɪ di: ˈdi:][ˈʊɡə(r)][ˈgrædʒuəli] .
Beat eggs and add sugar gradually .
打 鸡蛋 和 添加 糖 逐步地 .

打散鸡蛋，然后慢慢加入糖。

[eɪ di: ˈdi:][ˈlemən][dʒu:s] , [sɔ:lt] , [kri:m] , [tʃi:z] [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)] .
Add lemon juice , salt , cream , cheese and flour .
添加 柠檬 汁 , 盐 , 奶油 , 奶酪 和 面粉 .

加入柠檬汁、盐、奶油、奶酪和面粉。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[eɪ di: ˈdi:][raɪnd] .
Add rind .
添加 果皮 .

加入果皮。

[pɔ:(r)][ˈɪntu:][paɪ][tɪn][ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)] [wɪð] [rɪ'zɜ:v] [krʌmz] .
Pour into pie tin and sprinkle with reserve crumbs .
倒 进入 馅饼 锡 和 撒 和 预订 面包屑 .

倒入派盘，撒上预留的面包屑。

[beɪk] [wʌŋ][ˈaʊə(r)][ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) .
Bake 1 hour in moderate oven (350° F .) .
烤 1 小时 在 缓和 烤箱 (350° F .) .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][pæn] .
Chill and remove from pan .
寒意 和 消除 从 平底锅 .

冷却后从锅中取出。

[fru:t] [tʃi:z] [paɪ]
Fruit Cheese Pie
水果 奶酪 馅饼

水果芝士派

[wʌŋ] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [ˈpeɪstri] [ʃel]
1 unbaked 9 - inch pastry shell
1 未烘焙的 9 - 英寸 糕点 壳

个未烘焙的 9 英寸酥皮

1½ [kʌps] [ˈθɪnli] [slaɪst] [rɔ:] [ˈæplz]
1½ cups thinly sliced raw apples
1½ 杯子 薄薄的 切片 生的 苹果

1.5 杯切成薄片的生苹果

[,tu:'tu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

³/₄ [kʌp] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]
³/₄ cup cottage cheese
³/₄ 杯子 小屋 奶酪

³/₄ 杯乡村奶酪

¹/₂ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¹/₂ cup sugar
¹/₂ 杯子 糖

半杯糖

¹/₂ [kʌp] [kri:m]
¹/₂ cup cream
¹/₂ 杯子 奶油

半杯奶油

¹/₂ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¹/₂ teaspoon salt
¹/₂ 茶匙 盐

¹/₂茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] ['ʃʊgə(r)]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

¹/₂ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
¹/₂ teaspoon cinnamon
¹/₂ 茶匙 肉桂

¹/₂茶匙肉桂

[dæʃ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg]
Dash of nutmeg
短跑 的 肉豆蔻

少许肉豆蔻

[laɪn] [ə; eɪ][paɪ][pæn] [wɪð] ['peɪstri][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [wɪð] [ðə; ði] [slaɪst] ['æplz] .
Line a pie pan with pastry and cover the bottom with the sliced apples .
线 一个 馅饼 平底锅 和 糕点 和 覆盖 这 底部 和 这 切片 苹果 .

在馅饼盘里铺上酥皮，然后在底部铺上苹果片。

[bi:t] [ðə; ði] [egz] ['slaɪtli] , [eɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['kɒtɪdʒ] [tʃi:z] , ¹/₂ [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [kri:m] , [sɔ:lt]
Beat the eggs slightly , add the cottage cheese , ¹/₂ cup of sugar , cream , salt
打 这 鸡蛋 轻微地 , 添加 这 小屋 奶酪 , ¹/₂ 杯子 的 糖 , 奶油 , 盐
[ænd; ənd]['lemən] [raɪnd] .
and lemon rind .
和 柠檬 果皮 .

将鸡蛋稍微打散，加入乡村奶酪、半杯糖、奶油、盐和柠檬皮。

[ˈmɪks][θri:] ['teɪbəˌspuːnz] [ɒv; əv][ˈʊɡə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['sɪnəməŋ] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , ['sprɪŋk(ə)l] [ðɪs]
Mix 3 tablespoons of sugar with the cinnamon and nutmeg , sprinkle this
混合 3 汤匙 的 糖 和 这 肉桂 和 肉豆蔻 , 撒 这
[ˈəʊvə(r)][ðə; ði] ['æplz] ,
over the apples ,
超过 这 苹果 ,

将3汤匙糖与肉桂粉和肉豆蔻粉混合，然后撒在苹果上。

[ðen] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] .
then cover them with the cottage cheese mixture .
然后 覆盖 他们 和 这 小屋 奶酪 混合物 .

然后用奶酪混合物覆盖它们。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [hɒt][ˈʌv(ə)n] (425° [ef] .) - ['mɪnɪts] ;
Bake in a moderately hot oven (425° F .) 10 minutes ;
烤 在 一个 中等程度 热的 烤箱 (425° F .) - 分钟 ;

在中等温度的烤箱（425°F）中烘烤 10 分钟；

[rɪˈdjuːs] [ðə; ði] [hiːt] [tuː; tə][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋɡə(r)] .
reduce the heat to a moderate oven (350° F .) and bake 30 minutes longer .
减少 这 热 到 一个 缓和 烤箱 (350° F .) 和 烤 - 分钟 更长 .

29
-

将烤箱温度调至中等（350°F/175°C），并继续烘烤30分钟。29

['reɪzn] - ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ]
Raisin - Cottage Cheese Pie
葡萄干 - 小屋 奶酪 馅饼

葡萄干乡村奶酪派

[wʌn] [paʊnd] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz]
1 pound cottage cheese
1 磅 小屋 奶酪

1磅乡村奶酪

⅓ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[θri:] [egz] , ['biːt(ə)n]
3 eggs , beaten
3 鸡蛋 , 被打败

3个鸡蛋，打散

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz][ɔː(r)] [deɪts]
½ cup chopped raisins or dates
½ 杯子 切碎 葡萄干 或者 日期

半杯切碎的葡萄干或枣

[raɪnd][ænd; ʌnd][dʒu:s][ʊv; əv][wʌn][ˈlemən]
Rind and juice of 1 lemon
果皮 和 汁 的 1 柠檬

1个柠檬的皮和汁

[wʌn] [ˈti:spu:n] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)]
1 teaspoon melted butter
1 茶匙 融化 黄油

1茶匙融化的黄油

½ [ˈresəpi] [ˈpeɪstri]
½ recipe pastry
½ 食谱 糕点

半份糕点

[pres] [tʃi:z] [θru:] [ə; eɪ][faɪn] [saɪv] .
Press cheese through a fine sieve .
按 奶酪 通过 一个 美好的 筛 .

将奶酪通过细筛压碎。

[,eɪ di: ˈdi:] [ˌnekst][ˈseɪvən] [ɪnˈɡri:diənts] [ænd; ʌnd][stɜ:(r)][ʌnˈtɪl] [wel] [mɪkst] .
Add next 7 ingredients and stir until well mixed .
添加 下一个 7 原料 和 搅拌 直到 出色地 混合 .

加入接下来的7种配料，搅拌均匀。

[laɪn] [ə; eɪ] [di:p] [paɪ][pæn] [wɪð] [ˈpeɪstri][ænd; ʌnd] [beɪk] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (450° [ef] .) [ʌnˈtɪl] [krʌst] [ɪz]
Line a deep pie pan with pastry and bake in hot oven (450° F .) until crust is
线 一个 深的 馅饼 平底锅 和 糕点 和 烤 在 热的 烤箱 (450° F .) 直到 地壳 是
[ˈveri] [laɪt] [braʊn] .
very light brown .
非常 光 棕色的 .

在深馅饼盘内铺上酥皮，放入高温烤箱（450°F）烘烤，直至酥皮呈浅棕色。

[fɪl] [wɪð] [tʃi:z] [ˈmɪkstʃə(r)][ænd; ʌnd] [kənˈtɪnju:] [ˈberkɪŋ] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ʌnˈtɪl] [ˈfɪlɪŋ]
Fill with cheese mixture and continue baking in moderate oven (350° F .) until filling
充满 和 奶酪 混合物 和 继续 烘烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) 直到 填充
[ɪz][fɜ:m] ,
is firm ,
是 公司 ,

将奶酪混合物填入馅料中，继续在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤，直到馅料凝固。

- [tu:; tə] - [ˈmɪnɪts] .
15 to 20 minutes .
- 到 - 分钟 .

15到20分钟。

[meɪks] [wʌn] ([naɪn] - [ɪntɪ]) [paɪ] .
Makes 1 (9 - inch) pie .
制作 1 (9 - 英寸) 馅饼 .

可制作 1 个（9 英寸）派。

[ˈmelədi] [paɪ]
Melody Pie
旋律 馅饼

旋律派

[ˈlemən] [ˈpeɪstri] [ʃel]
LEMON PASTRY SHELL
柠檬 糕点 壳

柠檬酥皮

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted flour
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

½ ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

1½ ['teɪbəʃspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
1½ tablespoons lemon juice
1½ 汤匙 柠檬 汁

1.5汤匙柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspu:n] [aɪs] ['wɔ:tə(r)]
1 tablespoon ice water
1 汤匙 冰 水

1汤匙冰水

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['bi:t(ə)n] [eg] [jəʊk]
2 teaspoons beaten egg yolk
2 茶匙 被打败 蛋 蛋黄

2茶匙打散的蛋黄

[sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .
Sift together flour and salt .
筛 一起 面粉 和 盐 .

将面粉和盐一起过筛。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] .
Cut in shortening and lemon rind .
切 在 缩短 和 柠檬 果皮 .

切入起酥油和柠檬皮。

[bi:t] [tə'geðə(r)] ['lemən] [dʒu:s] , ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [eg] [jəʊk] .
Beat together lemon juice , water and egg yolk .
打 一起 柠檬 汁 , 水 和 蛋 蛋黄 .

将柠檬汁、水和蛋黄搅拌均匀。

[stɜ:(r)] ['laɪtli] ['ɪntu:] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
Stir lightly into flour mixture .
搅拌 轻轻 进入 面粉 混合物 .

轻轻拌入面粉混合物中。

[fɔ:m] ['ɪntu:] [bɔ:l] ; [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Form into ball ; wrap in waxed paper and chill .
形式 进入 球 ; 裹 在 打蜡 纸 和 寒意 .

揉成球状；用蜡纸包裹，冷藏。

[rəʊl] [aʊt] [dəʊ] [ænd; ənd] [laɪn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .
Roll out dough and line 9 - inch pie plate .
卷 出去 面团 和 线 9 - 英寸 馅饼 盘子 .

将面团擀开，铺入9英寸的派盘中。

[ˈprɪk] [wel] ； [berk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt][ˈʌv(ə)n] (425° [ef] .) .
Prick well ; bake 10 to 15 minutes in moderately hot oven (425° F .) .
刺 出色地； 烤 - 到 - 分钟 在 中等程度 热的 烤箱 (425° F .) .
用叉子扎紧；在中等温度的烤箱（425°F）中烘烤 10 至 15 分钟。

[ˈfɪlɪŋ]
FILLING
填充
填充

[laɪn] [ʃel] [wɪð] [wʌn][paɪnt] [kriːmd] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] , [mɪkst] [wɪð] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən]
Line shell with 1 pint creamed cottage cheese , mixed with 1 tablespoon grated lemon
线 壳 和 1 品脱 奶油 小屋 奶酪 , 混合 和 1 汤匙 磨碎的 柠檬
[raɪnd] .
rind .
果皮 .
在贝壳面内壁涂抹 1 品脱奶油状乡村奶酪，并加入 1 汤匙磨碎的柠檬皮。

[fɪl] [wɪð] [wʌn][nəʊ] . 2½ [kæn; kən][fruːt] ['kɒkteɪl] , [tʃɪld] [ænd; ənd] [dreɪnd] .
Fill with 1 No . 2½ can fruit cocktail , chilled and drained .
充满 和 1 不 . 2½ 能 水果 鸡尾酒 , 冷藏 和 排水 .
倒入 1 罐 2½ 号水果罐头（冷藏并沥干水分）。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [mɪnt] .
Garnish with mint .
装饰 和 薄荷 .
用薄荷叶装饰。

[sɜːrvz] [eɪt] . -
Serves 8 . 30
服务 8 . -
可供 8.30 人食用

[ˈbʌtəˌmɪlk] [paɪ]
Buttermilk Pie
酪乳 馅饼
酪乳派

[tuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋
2个鸡蛋

½ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油
半杯融化的黄油

[tuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉
2汤匙面粉

[wʌn][kʌp]['ʃʊɡə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖
杯糖

[tuːˈtuː] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 teaspoons vanilla
2 茶匙 香草
2茶匙香草精

[ˌtuːtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈlemən][dʒuːs] , [ɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən][raɪnd]
2 **teaspoons** **lemon** **juice** , **or** **1** **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
2 茶匙 柠檬 汁 , 或者 1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2茶匙柠檬汁，或1茶匙柠檬皮屑

1½ [kʌps] [ˈbʌtəmɪlk]
1½ **cups** **buttermilk**
1½ 杯子 酪乳

1.5 杯酪乳

½ [paʊnd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz]
½ **pound** **cottage** **cheese**
½ 磅 小屋 奶酪

半磅乡村奶酪

[ˈpeɪstri]
Pastry
糕点

糕点

[biːt] [eg] [jəʊk] [ˈslaɪtli] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [ˈθʌrəli] [ˈblendɪd] .
Beat **egg** **yolks** **slightly** ; **add** **butter** , **and** **beat** **until** **thoroughly** **blended** .
打 蛋 蛋黄 轻微地 ; 添加 黄油 , 和 打 直到 彻底 混合 .

将蛋黄稍微打散；加入黄油，搅拌至完全融合。

[biːt] [ɪn][ˈflaʊə(r)] , ½ [kʌp][ˈʊgə(r)] , [vəˈnɪlə] , [ˈlemən][dʒuːs] , [ˈbʌtəmɪlk] ,
Beat **in** **flour** , **½** **cup** **sugar** , **vanilla** , **lemon** **juice** , **buttermilk** ,
打 在 面粉 , ½ 杯子 糖 , 香草 , 柠檬 汁 , 酪乳 ,

拌入面粉、半杯糖、香草精、柠檬汁、酪乳，

[ænd; ənd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
and **cottage** **cheese** **that** **has** **been** **pressed** **through** **a** **sieve** .
和 小屋 奶酪 那 有 到过 按下 通过 一个 筛 .

以及用筛子压榨过的农家奶酪。

[biːt] [eg] [ˈwaɪts] , [ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp][ˈʊgə(r)][ˈgrædʒuəli] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ; [fəʊld][ˈɪntuː]
Beat **egg** **whites** , **add** **½** **cup** **sugar** **gradually** , **and** **beat** **until** **stiff** ; **fold** **into**
打 蛋 白人 , 添加 ½ 杯子 糖 逐步地 , 和 打 直到 僵硬的 ; 折叠 进入

[ˈmɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

将蛋白打发，逐渐加入 1/2 杯糖，继续打发至硬性发泡；然后轻轻拌入混合物中。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd] [wɪð] [ˈpeɪstri] ;
Pour **into** **9** - **inch** **pie** **pan** **lined** **with** **pastry** ;
倒 进入 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 糕点 ;

倒入铺有酥皮的 9 英寸派盘中；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt][ˈʌv(ə)n] (450° [ef] .) [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] ,
bake **in** **a** **hot** **oven** (**450°** **F** .) **for** **15** **minutes** ,
烤 在 一个 热的 烤箱 (450° F .) 为了 - 分钟 ,

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟。

[ðen] [ˈləʊə(r)] [ˈtemprətʃə(r)] [tuː; tə] [sləʊ] (300° [ef] .) [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈbeɪkɪŋ] - [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)]
then **lower** **temperature** **to** **slow** (**300°** **F** .) **and** **continue** **baking** **40** **minutes** , **or**
然后 降低 温度 到 慢的 (300° F .) 和 继续 烘烤 - 分钟 , 或者

[ʌnˈtɪl] [set] .
until **set** .
直到 放 .

然后将温度调低至慢烤（300°F），继续烘烤 40 分钟，或直至凝固。

乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(Cottage Cheese Recipe Book Appetizers,)

第3/3页

[tʃɪl] [brɪfɔ:(r)] [ˈsɜ:vɪŋ] .
Chill before serving .
寒意 前 服务 .

冷藏后食用。

[nəʊt] :
Note :
笔记 :

笔记:

[ðeəz; ðəz][æn; ən] [əˈbʌndəns] [ɒv; əv] [ˈfɪlɪŋ] [hɪə(r)][səʊ][ju:; jʊ][ʊd; ʃəd][rəʊl][aʊt][ðə; ði][ˈpeɪstri] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]
there's an abundance of filling here so you should roll out the pastry until the
有 一个 丰富 的 填充 这里 所以 你 应该 卷 出去 这 糕点 直到 这
[ˈsɜ:k(ə)l][ɪz][əˈbaʊt][fɔ:(r)] [ˈɪntʃɪz] [ˈlɑ:dʒə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði][tɒp][daɪˈæmɪtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][paɪ] [pleɪt] .
circle is about 4 inches larger than the top diameter of the pie plate .
圆圈 是 关于 4 英寸 更大的 比 这 顶部 直径 的 这 馅饼 盘子 .

馅料很足，所以你应该把面皮擀开，直到面皮的直径比派盘的上直径大4英寸左右。

[fɪt][ðə; ði][ˈpeɪstri][ˈɪntu:][ðə; ði][pæn] , [ðen] [trɪm] [wɪð] [ɪəz] , [ˈli:vɪŋ] [ə; eɪ] 1½ [ɪntʃ] [ˌəʊvəˈhæŋɪŋ]
Fit the pastry into the pan , then trim with shears , leaving a 1½ inch overhanging
合身 这 糕点 进入 这 平底锅 , 然后 修剪 和 剪 , 离开 一个 1½ 英寸 悬垂
[ˈbɔ:də(r)] .
border .
边界 .

将酥皮放入烤盘中，然后用剪刀修剪边缘，留出 1½ 英寸的悬边。

[fəʊld] [ðɪs] [ˈbɔ:də(r)][ʌp][ænd; ənd] [meɪk] [æ; ən] [ˈlpraɪt] [ˈdʌb(ə)l] - [fəʊld][rɪm] ; [flu:t] [wɪð] [ˈfɪŋgəz] .
Fold this border up and make an upright double - fold rim ; flute with fingers .
折叠 这 边界 向上 和 制作 一个 直立 双倍的 - 折叠 轮缘 ; 长笛 和 手指 .

将此边缘向上折叠，形成一个直立的双折边；用手指压出凹槽。

[tʃi:z] [bəʊl]
Cheese Bowl
奶酪 碗

奶酪碗

^¾ [kʌp] [sɪvd] [ˈkɒtɪdʒ] [tʃi:z]
^¾ cup sieved cottage cheese
^¾ 杯子 过筛 小屋 奶酪

^¾ 杯过筛的乡村奶酪

^¼ [paʊnd] [ˈrɒkfɔ:] [tʃi:z] , [sɪvd]
^¼ pound Roquefort cheese , sieved
^¼ 磅 罗克福尔 奶酪 , 过筛

^¼磅洛克福奶酪，过筛

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [ˈsaʊə(r)] [kri:m]
1 tablespoon sour cream
1 汤匙 酸的 奶油

1汤匙酸奶油

[fju:] [drɒps] [ˈwɒstəʃə(r)] [sɔ:s]
Few drops Worcestershire Sauce
很少 滴 伍斯特郡 酱

几滴伍斯特沙司

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[In][d̥ə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nɪz] ['əʊnli] , [tekst][In][ɪ'tæliks][ɪz] [di:'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ʌndə'skɔːz] _ .

In the text versions only , **text in italics is delimited by** = **underscores** = .

在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

听书破万卷

开口如有神

